Gaggenau

Use and care manual

Notice d'utilisation

Manual de instrucciones

CI 481 612

Induction cooktop

Table de cuisson à induction

Placa de inducción

CI 481 612

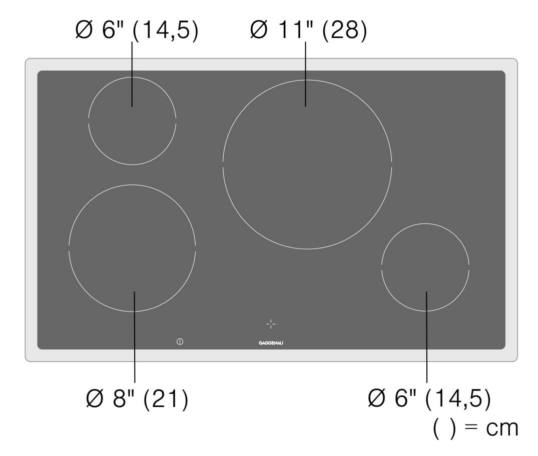


Table of Contents

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.gaggenau.com** and in the online shop **www.gaggenau-eshop.com**

Signal Words for Safety and Best Use

⚠ WARNING

This indicates that death or serious injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

⚠ CAUTION

This indicates that minor or moderate injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

NOTICE: This indicates that damage to the appliance or property may occur as a result of non-compliance with this advisory.

Note: This alerts you to important information and/or tips.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

When properly cared for, your new appliance has been designed to be safe and reliable. Read all instructions carefully before use. These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons. When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed, including those in the following pages.

Examine the appliance after unpacking it. In the event of transport damage, do not plug it in.

Fire Safety

Do not allow aluminum foil, plastic, paper or cloth to come in contact with a hot surface element, burner or grate. Do not allow pans to boil dry.

If the cooktop is near a window, forced air vent or fan, be certain that flammable materials such as window coverings do not blow over or near the burners or elements. They could catch on fire.

Always have a working smoke detector near the kitchen.

Never leave the cooktop unattended when in use. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite.

WARNING

TO REDUCE THE RISK OF A GREASE FIRE:

a) Never leave surface units unattended at high settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Heat oils slowly on low or medium settings.
b) Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambé).
c) Clean ventilating fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.
d) Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface element.

In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.

Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the appliance.

Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda. Never use water on cooking fires.

WARNING

TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS IN THE EVENT OF A GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING:

a) SMOTHER FLAMES with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. BE CAREFUL TO PREVENT BURNS. If the flames do not go out immediately, EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.
b) NEVER PICK UP A FLAMING PAN – You may be burned.
c) DO NOT USE WATER, including wet dishcloths or towels – a violent steam explosion will result.
d) Use an extinguisher ONLY if:
   - You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
   - The fire is small and contained in the area where it started.
   - The fire department is being called.
   - You can fight the fire with your back to an exit.

Whenever possible, do not operate the ventilation system during a cooktop fire. However, do not reach through fire to turn it off.

Cooking Safety

WARNING

Use this appliance only for its intended use as described in this manual. NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in overheating the appliance. Never use the appliance for storage.

When using the timer, always supervise the cooktop and do not allow anything to boil over or burn. Boilovers can cause smoke and some foods and oils may catch fire if left on high temperature settings.

 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

If the frying sensor is not working properly, overheating may result causing smoke and damage to the pan.
WHEN COOKING WITH THE FRYING SENSOR OBSERVE THE FOLLOWING:

- Use a system pan only
- Always put the pan in the centre of the heating element
- Do not place a lid on the pan
- Never leave frying fat unattended

Never use the appliance if liquids or foods have spilled around the control panel. Always turn off the cooktop and dry the control panel.

Injury and damage to the appliance may occur if control elements are not used properly.

If the cooktop turns off automatically and can no longer be operated, it may turn itself on unintentionally at a later point. Switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Burn Prevention

DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS - Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and areas facing the cooktop.

Do not heat or warm unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.

Always use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crêpes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe).

Use high heat settings on the cooktop only when necessary. To avoid bubbling and splattering, heat oil slowly on no more than a low-medium setting. Hot oil is capable of causing extreme burns and injury.

Never move a pan of hot oil, especially a deep fat fryer. Wait until it is cool.

Secure all loose garments, etc. before beginning. Tie long hair so that it does not hang loose, and do not wear loose fitting clothing or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves.

WARNING

Risk of burns
Metallic objects become hot very quickly on the cooktop. Never set down metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids on the cooktop.

WARNING

Risk of burns
The pan detection may potentially fail to turn off the cooking zone due to spilled food or objects placed upon the cooktop. After each use, turn off the cooktop using the main switch.

If the display does not work when a cooking area is heating up, disconnect the circuit breaker from the fuse box. Contact an authorized servicer.

Child Safety

When children become old enough to use the appliance, it is the legal responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.

Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, warming drawer, or storage drawer. This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.

Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

CAUTION

Items of interest to children should not be stored in an appliance, in cabinets above an appliance or on the backsplash. Children climbing on an appliance to reach items could be seriously injured.

WARNING

Danger of injury
Cookware may jump upward due to fluid trapped between the cookware bottom and cooking zone. Always keep cooking zone and cookware bottom dry.

Cleaning Safety

Do not clean the appliance while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface. Wet clothes and sponges can cause burns from steam.

Do not use steam cleaners to clean the appliance.

Cookware Safety

Hold the handle of the pan when stirring or turning food. This helps prevent spills and movement of the pan.

Use Proper Pan Size.
The use of undersized cookware will expose a portion of the heating element or burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating unit. This appliance is equipped with one or more surface units of different size. Proper relationship of cookware to heating element or burner will also improve efficiency.

Cookware not approved for use with ceramic cooktops may break with sudden temperature changes. Use only pans that are appropriate for ceramic cooktops.

Always position handles of utensils inward so they do not extend over adjacent work areas, burners, or the edge of the cooktop. This reduces the risk of fires, spills and burns.

WARNING

RISK of injury
When cooking with a bain-marie, the cooktop and cooking vessel may crack due to overheating. The cooking vessel in the bain-marie must not come in direct contact with the bottom of the pot filled with water. Use only heat-resistant cookware.

Proper Installation and Maintenance

Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to properly grounded outlet. Refer to Installation Instructions for details.

This appliance is intended for normal family household use only. It is not approved for outdoor use. See the Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.

Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products on or near this appliance. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.

Do not operate this appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Contact an authorized servicer.

Do not cook on a broken cooktop. Cleaning solutions and spillovers may create a risk of electric shock.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. Refer all servicing to a factory authorized service center.

To avoid electrical shock hazard, before servicing the appliance, switch power off at the service panel and lock the panel to prevent the power from being switched on accidentally.

Electromagnetic interference

WARNING

This induction cooktop generates and uses ISM frequency energy that heats cookware by using an electromagnetic field. It has been tested and complies with Part 18 of the FCC Rules for ISM equipment. This induction cooktop meets the FCC requirements to minimize interference with other devices in residential installation. Induction cooktops may cause interference with television or radio reception. If interference occurs, the user should try to correctthe interference by:

- Relocating the receiving antenna of the radio or television.
- Increasing the distance between the cooktop and the receiver.
- Connecting the receiver into an outlet different than the receiver.

It is the user's responsibility to correct any interference.

CAUTION

Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution when standing near an induction cooktop while it is in use. Consult your doctor or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields from an induction cooktop.

Cooling fan

The cooktop is equipped with a cooling fan on its underside. Should the cooktop lie above a drawer, there must be no objects or paper in it. They may be sucked in and compromise the cooling of the appliance or damage the fan.

There must be a minimum distance of ¾" (20mm) between the content of the drawer and the fan input.

State of California Proposition 65 Warnings

WARNING

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

Causes of damage

- **Scratches on glass ceramic surface:** Cookware with rough bottoms will scratch the glass ceramic surface.
- **Salt, sugar and sand:** Salt, sugar or grains of sand will scratch the glass ceramic surface. Never use the cooktop as a working surface or for setting things down.
- **Overheated cookware:** Avoid heating pots or pans that are empty.
- **Hot cookware:** Never set down hot pans and pots on the control panel or frame. This may cause damage.
- **Hard and sharp objects:** Hard or sharp objects falling on the cooktop may damage it.
- **Boiled-over food:** Sugar and products containing sugar may damage the cooktop. Immediately eliminate spills of these products with a glass scraper.
- **Foils and plastics:** Aluminum foil and plastic will melt on the hot cooking zones. Stove protective film isn't suitable for your cooktop.
- **Unsuitable cleaning agent:** Shimmering metallic discolorations on the glass ceramic surface result from the use of inappropriate cleaning agents and abrasion from cookware.

Protecting the environment

Energy-saving advice

- Always place a fitting lid on cookware. Cooking with an uncovered pan will result in a four-fold increase in energy use. Use a glass lid to provide visibility and avoid having to lift the lid.
- Use cookware equipped with a solid, flat bottom. Curved pan bases increase energy consumption.
- The diameter of the pan base must match the size of the element. If not, energy may be wasted. Note: The manufacturer normally indicates the pan's upper diameter. This is normally greater than the diameter of the pan's base.
- Choose cookware of a size suited to the amount of food you are going to cook. A large pan that is only half full will use a lot of energy.
- Use a small amount of water when cooking. This saves energy, and vegetables retain a larger percentage of their vitamins and minerals.
- Select a lower power level.

Cooking by induction

Advantages of induction cooking

Induction cooking represents a radical change from the traditional method of heating; the heat is generated directly in the pan. It therefore offers a number of advantages:

- Greater speed in cooking and frying; as the pan is heated directly.
- Energy is saved.
- Greater convenience in care and cleaning. Foods that have spilled on the cooktop surface do not burn as quickly.
- Heat and safety control; the cooktop supplies or cuts off power immediately when the controls are set. The induction cooktop stops supplying heat if the pan is removed without turning off the power first.

Proper cookware

Ferromagnetic pans

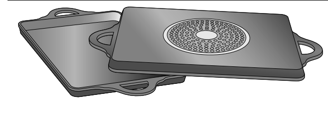
Only ferromagnetic pans are suitable for induction cooking, these can be made from:

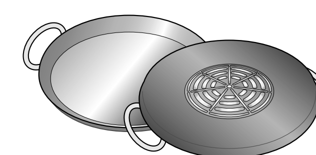
- enamelled steel
- cast iron
- special stainless steel utensils for induction cooking

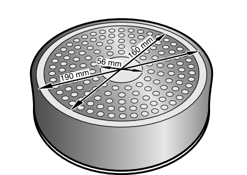
Check that the bases of your pans are attracted by a magnet to find out if they are suitable.

Other suitable cookware for induction

There are other types of cookware with a base not entirely ferromagnetic that are made for induction cooking use.







When using large cookware on a smaller ferromagnetic element, only the ferromagnetic element heats up, so heat might not be uniformly distributed.

Cookware with aluminum on the base reduce the ferromagnetic zone, so less heat may be supplied or problems with detection might occur.

For good cooking results, the diameter of the cookware's ferromagnetic area should match the size of the element. If cookware is not detected on an element, try it on the next smaller element.

Unsuitable pans

Never use pans made of:

- thin normal steel
- glass
- clay
- copper
- aluminum

Characteristics of the pan base

The characteristics of the pan base can influence the evenness of the cooking results. Pans made from materials which help diffuse heat, such as stainless steel sandwich pans, distribute heat uniformly, saving time and energy.

No pan or improper size

If no pan is placed on the selected element, or if it is made of unsuitable material or is not the correct size, the power level displayed on the element indicator will flash. Place a suitable pan on the element to stop the flashing. If you take longer than 90 seconds to place a suitable pan on the element, it will automatically turn off.

Empty pans or pans with a thin base

Do not heat up empty pans, or use pans with a thin base. The cooktop is equipped with an internal safety system. However, an empty pan may heat up so quickly that the "automatic switch off" function may not have time to react and the pan may reach very high temperatures. The pan base could melt and damage the cooktop glass. In this case, do not touch the pan and switch the cooktop off. If the cooktop fails to work after it has cooled down, please contact the technical service.

Pan detection

Each element has a minimum limit for detecting pans, which varies depending on the material of the pan you are using. You should therefore use the element that best matches the diameter of your pan.

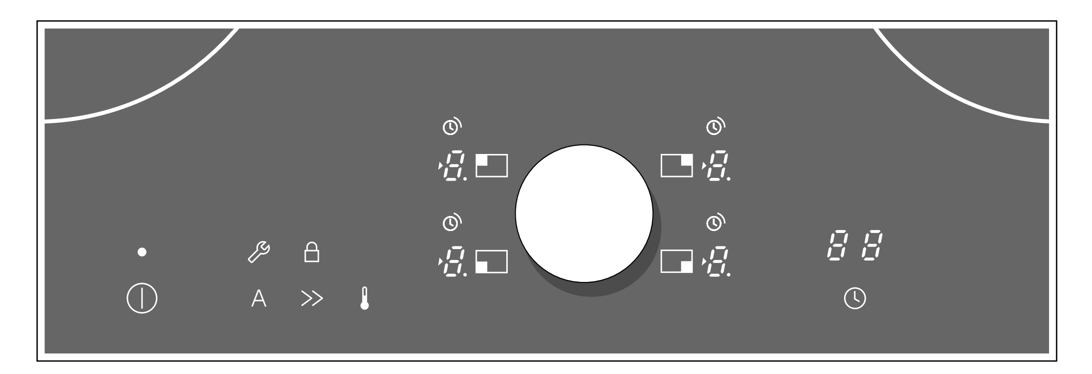
Getting familiar with the appliance

In this section we describe the control panel, elements and displays.

These instructions apply to more than one cooktop, your appliance might vary slightly.

Page 2 contains a list of models and dimensions.

Control Panel



Touch keys	Function
⏻	Main power switch
A	Quick-preheating and basic settings menu
»	Powerboost and child lock
🌡	Frying function
🕓	Timer functions

Indicators	
🔧	Basic settings
🔒	Child lock
1-9	Power levels
0	Functionality and residual heat
A	Quick preheating
P	Powerboost function
🕓	Timer functions

The elements

Element	Turning on and off
○ Single element	Always use cookware of a suitable size.
◎ Dual element	This element is turned on automatically when using cookware with a base the same size as the outer zone.
Use only cookware suitable for induction cooking; see the section on suitable cookware.	

Residual heat indicator

The cooktop has a residual heat indicator in each cooking element, to indicate which elements are still hot. You should avoid touching the cooking element that shows this indication.

Even though the cooktop may be switched off, the 0 indicator will be turning and will stay lit while the cooking element is hot.

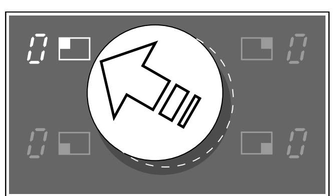
When the pan is removed before turning off the cooking element, the indicator and the selected heat setting will appear alternating.

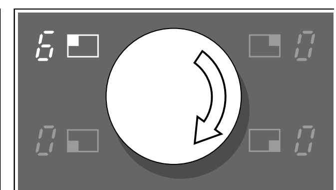
Twistpad with removable knob

The Twistpad is the programming zone in which the knob can be used to select the elements and power level.

The knob is automatically centered In the Twistpad area.

The knob is magnetic and is placed over the Twistpad. When the knob is rotated, the corresponding element is switched on. The heat settings are selected by turning the knob.





Removing the knob

The knob can be removed to facilitate cleaning.

The knob can also be removed while the cooking element is on. All the cooking elements turn off after 3 seconds.

CAUTION

If a metallic object is placed on the rotary panel during these 3 seconcds, the cooktop may continue heating. Therefore, always turn off the cooktop using the main power switch.

Taking care of the magnetic knob

The knob has a powerful magnet inside. Do not place the knob near magnetic media which contain data such as video tapes, disks, credit cards and cards with magnetic strips. They could be damaged. Additionally, it could cause interference on monitors and television sets.



CAUTION

Electronic implants, such as pacemakers and insulin pumps are likey to be affected by the magnetic fields. Never put the knob in you rpocket. It should be kept at least 10 cm away from a pacemaker.

Note: The knob is magnetic. Metal particles sticking to the lower part could scratch the cooktop's surface. Always clean the control knob thoroughly.

Main power switch

Use the main switch to turn on the electronic circuitry for the control panel. The cooktop is now ready to use.

To switch on:
Touch the ⏻ key. A beep will sound. All the indicators will light up.

To switch off:
Touch the ⏻ key. The indicators turn off. The cooktop is turned off. The residual heat indicator stays on until the elements have cooled down completely.

Setting the cooktop

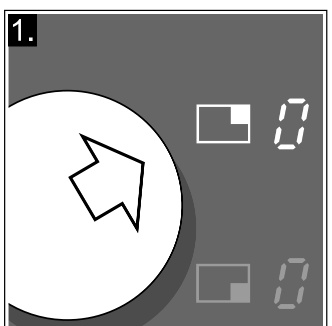
This section will show you how to set the elements. The table contains details on the heat settings for a variety of dishes.

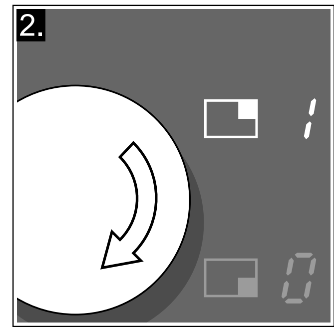
Adjusting the heat settings:

The cooktop must be switched on.

1 Select the desired element. To do this, move the knob to the required element.

2 Turn the knob until the desired heat setting is displayed.





3 To change the heat setting: Select the element and change the heat setting with the knob.

Note: The selected heat setting will flash if no pan is placed on the induction element. After a certain time, the element switches off.

Turning off an element

Select the element and turn the knob until 0 appears. The element is switched off and the residual heat indicator comes on

Note: The cooktop is automatically turned off when all elements have been switched off for a set period of time. If the cooktop is still hot, the residual heat indicator will come on. If the cooktop is turned on a few seconds after ti was turned off, the last settings will remain. To return to the last selected settings choose a cooking element.

Settings table

The following table provides some examples. Cooking times may vary depending on the type of food, its weight and quality. Deviations are therefore possible.

Note: During cooking, stews or liquid meals such as soups, sauces or drinks can heat up too quickly unnoticed and overflow or spatter. For this reason we recommend that you stir continuously, gradually heating the food at a suitable power level.

Cooking power	Type of cooking	Examples
9	Pre-heating	Water
	Frying	Meat
	Heating	Oils, Liquids
	Boiling	Soups, Sauces
9-8.	Blanching	Vegetables
8-6	Roasting	Meat, Potatoes
7-5	Roasting	Fish
7-6	Frying	Dishes made from flour, Dishes made from eggs
	Cooking uncovered	Liquids
6-5	Browning	Flour, Onions
	Toasting	Almonds, Breadcrumbs
	Frying	Bacon
	Reducing	Stock, Sauces
5-4	Slow cooking, uncovered	Potato balls, Vegetable soup, Meat soup, Poached eggs
4-3	Slow cooking, uncovered	Sausages heated in water
5-4	Steaming	Vegetables, Potatoes, Fish
	Light frying	Vegetables, Fruit, Fish
	Roasting	Meat roll, Roast, Vegetables
3.-2.	Roasting	Goulash
4.-3.	Cooking covered	Soups, Sauces
3.-2.	Defrosting	Deep-frozen products
3-2	Absorbing water	Rice, Dried beans
	Setting	Dishes made from eggs
2-1.	Heating/Keeping warm	Soups, Stew, Vegetables in a sauce
	Melting	Butter, Chocolate

Frying function

This function is used for frying on the front elements, regulating the temperature of the pan.

Advantages when frying

The cooking element only heats when it is necessary. This saves energy. Oil and grease do not overheat.

⚠ CAUTION

– Never leave oil or fat cooking unattended.
  – Place the pan in the centre of the element. Make sure that the base of the pan has the proper diameter.
  – Do not cover the pan with a lid. The automatic regulation will not work. A mash splatter guard can be used without affecting the automatic regulation.
  – Only use fat or oil that is suitable for frying. When you are using butter, margarine, olive oil or pork lard, select the **min** temperature setting.
  – The Frying Function is not suitable for boiling.

Pans to use with the Frying Function

There are pans best suited for this frying function. Special pans can be purchased at a later date as an optional accessory from specialty outlets or from our Technical Assistance Service. Always quote the corresponding reference.

- **GP900001** small (5.9 in. diameter)
- **GP900002** medium (7.08 in. diameter)
- **GP900003** large (8.26 in. diameter)

These pans are nonstick. Food can also be fried in a small amount of oil.

Temperature Levels

Power level	Temperature	Suitable for
max	high	e.g. potato dishes, sautéed potatoes and rare steaks.
med plus	medium-high	eg. lightly fried food such as breaded frozen fritters, scallopini, Ragú suace, vegetables.
med	medium-low	e.g. lightly fried food such as hamburgers and sausages, fish.
min	low	e.g. omelettes, using butter, olive oil or margerine.

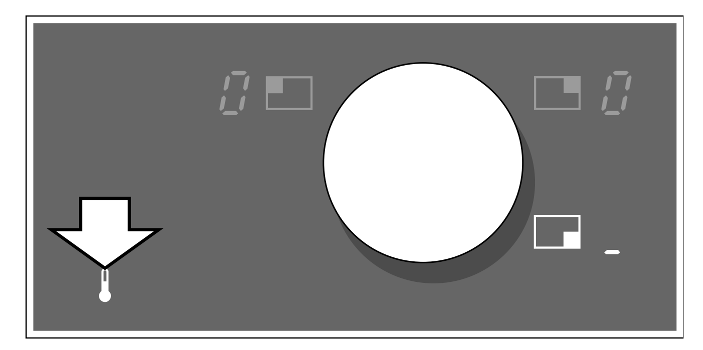
How to program

Select the correct temperature setting from the table. Place the pan on the element.

The cooktop must be switched on.

1 Seleccionar la zona de cocción.

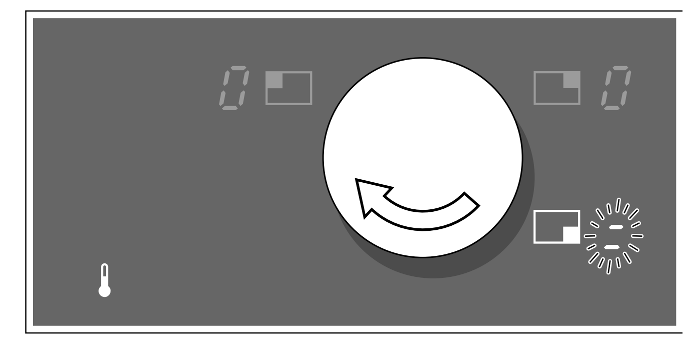
2 Touch the 🌡 symbol. The _ indicator lights up on the element display.



Each indicator cerresponds to a temperature level:

_	low temperature level
=	low-med temperature level
≡	med-high temperature level
≡.	high temperature level

3 in the next 5 seconds, use the knob to select the desired temperature level. The _ indicators light up. The Frying Function has been activated.



The _ indicators blink until frying temperature is reached. A beep will sound.

4 Add oil to the pan, then add the ingredients. As usual, stir the food in the pan to prevent it from burning.

Turning off the Frying Function

Select the element and touch the 🌡 symbol. Then remove the pan.

Frying Chart

The table shows which frying level is suitable for particular foods. Frying time may depend on the type, weight, thickness and quality of the food. The frying levels provided are designed for the system pans. Frying levels may vary when using other frying pans.

		Frying level	Total frying time from signal
Meat	Battered escalope (5/8"/1.5 cm thick)	med plus	6-10 min
	Fillet, medium (1"/ 2.5 cm thick)	med plus	6-10 min
	Chops with or without bone	med	10-17 min
	Lamb chops, medium (½"/1 cm)	med	8-15 min
	Steak, rare (¾"/3 cm thick)	max	6-8 min
	Steak, medium or well-done (¾"/3 cm thick).	med plus	8-12 min
	Chicken breast (1"/ 2.5 cm thick)	min	20-30 min
	Chicken breast, fried	min	25-35 min
	Sausages/Hot dogs (Ø½-1⅛" / 1-3 cm)	med	8-20 min
	Hamburgers	med	6-12 min
	Thin steaks	med plus	7-12 min
	Meatloaf	med plus	6-10 min
	Belly pork	min	5-8 min
Fish	Fish, fried (whole)	med	15-25 min
	Fish filet, natural or breaded	med / med plus	10-20 min
	Salmon filet (1"/2.5 cm thick)	med	8-12 min
	Tuna filet, well done (1"/2.5 cm thick)	med	8-12 min
	Prawns and shrimps	med plus	4-8 min
	Seafood	med plus	5-8 min
Egg-based dishes	Crepes	med	fry one by one
	Omelettes	min	fry one by one
	Fried eggs	min	2-6 min
	Scrambled eggs	min	2-4 min
	French toast	min	fry one by one
Potatoes	Sautéed potatoes made from boiled potatoes	max	6-12 min
	Sautéed potatoes made from raw potatoes*	med	15-25 min
	Potatoes, cubed	min	20-30 min
Vegetables	Garlic, onion	min	2-10 min
	Zucchini, Egg plant	med	4-12 min
	Mushrooms	med plus	10-15 min
	Sautéed vegetables	med plus	10-12 min
Precooked dishes	Potato based dishes, e.g. French fries	med	10-15 min
	Potato based dishes, e.g. cubed potatoes	min	10-20 min
	Pasta (cooked with water)	min	4-6 min
Other	Rice noodles / Fried rice	max	8-15 min
	Camembert / Cheese	med	7-10 min
	Tofu	med	8-12 min
	Sweet fried bread	med	6-10 min
	Almonds/nuts/pine nuts*	min	3-7 min

* Use a cold pan.

Child lock

You can use the child lock to prevent children from accidentally turning the cooktop on.

Activating and deactivating the Child Lock

In order to use the the Child Lock you have to activate function c2 in the basic settings.

The cooktop must be turned off.

To activate: Turn on the cooktop and after a few seconds, the 🔒 indicator will light up. Touch the » symbol for at least 4 seconds until you hear a beep. The cooktop is blocked. After some time the 🔒 indicator goes out.

To turn off: Turn on the cooktop and after a few seconds, the 🔒 indicator will light up. Then touch the » symbol for at least 4 seconds until you hear a beep. Child lock is deactivated.

Note: The child lock may be accidentally switched on on off due to: water spilled during cleaning, food that has overflowed, objects being placed on the » symbol.

Quick Preheat feature

All cooking elements have a Quick Preheat function.

From the start, select the desired power level for slow cooking. The cooking element heats at maximum power and connects automatically at the power level previously selected.

Quick Preheat time depends on the programmed power level.

Programming

1 Select the desired heat setting for slow cooking. The heat setting 9 does not have this function.

2 Touch the A symbol. Quick Preheat function activates. A and the heat setting previously selected blink on the display.

This function turns off after a period of time which varies depending on the selected heat setting. The element connects automatically to the slow cooking position. Only the previously selected heat setting is lit on the display. Cooking time can be modified; its value appears on the display of the timer function.

Tips for using Quick Preheat

The Quick Preheat feature does not bring foods to a boil	It is designed to conserve the food's nutritional value while using little water for cooking. Add only about 2 cups of water to the food for the large elements and about ¾ - 1 cup of water for the small elements. Cook rice in double the quantity of liquid. The Quick Preheat feature is not suited for foods that are cooked in a large quantity of water (e.g pasta).
Milk and foods that produce a lot of froth will boil over	Use a tall pot.
Milk will stick	Rinse the pan with cold water before filling it.
When frying, the food may stick to the pan	Preheat the frying pan and oil before adding food. Do not turn the food too soon. Food will separate from the bottom of the pan after cooking a short time.

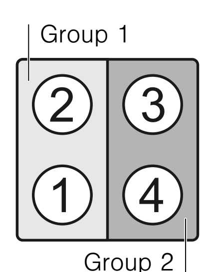
Powerboost Function

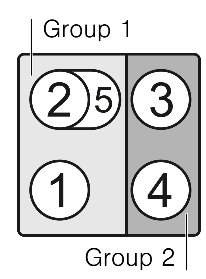
The Powerboost function can be used to heat large amounts of water faster than by using heat level 9.

This function allows you to increase the maximum power level of the element in use.

Limitation on use

This function is available on all elements, provided that no other element in the same group is operating, (see picture). If this is not the case, the P and 9 symbols will flash on the selected element display; then it will automatically set the power level 9.





How to activate

The cooktop must be switched on.

1 Select the required element. The corresponding indicator ligths up.
2 Touch the » symbol. The indicator P lights up. The function is now activated.

How to turn off

1 Select the element The corresponding indicator lights up.
2 Touch the » symbol. The letter P is no longer displayed and the element will return to heat setting 9. The function will be deactivated.

Note: In certain circumstances, the function may be deactivated automatically to protect the internal electronic components of the cooktop.

Time programming function

This function may be used in two different ways:

- to switch an element off automatically
- as a kitchen timer

Cook time

You can use the timer function to set a cook time for any element. The element will turn off automatically once the set time has elapsed.

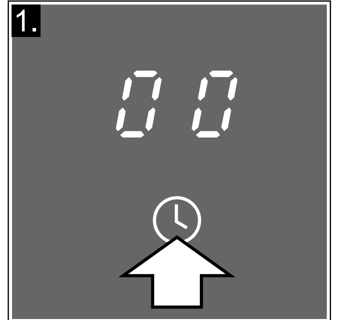
CAUTION

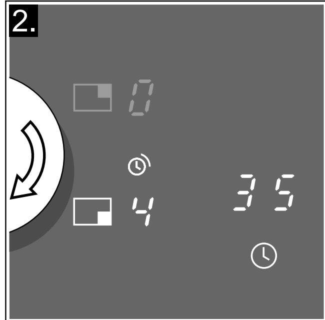
– When using the timer, always keep an eye on the cooktop and do not allow anything to boil over or burn. Boilovers can cause smoke and foods and oils may catch on fire if left on high temperature settings.
  – This function should not be used for long periods of time, especially at high heat settings.
  – Make sure the cooktop is turned off with the main power switch after each use.

Setting a Cook Time

The cooktop should be turned on.

1 Select the cooking element and heat setting required. Then touch the ⏲ symbol. 00 appears in the visual display of the timer function. The ⏲ indicator lights up on the selected cooking element.
2 Program the time using the knob.





After a few seconds, the timer will start to count down. The shortest cook time shows on the display.

Once the time is up

Once the time is up, the element will turn off. You will hear a beep.

The 0 indicator will blink on the element display and 00 will appear on the timer display.

Turn off the indicators and the display beep by touching ◷.

Correcting the time

Select the desired cooking element and then touch the ◷ symbol. Change the time using the knob.

Canceling Cook Time

Select the desired cooking element and then touch the ◷ symbol. Then turn the knob until 00 is displayed. The ◔ indicator will go off.

Note:

- You can set a cook time of up to 90 minutes.
- Select an element to view the remaining cook time.
- After a power outage, the timer function will be cancelled.

Kitchen Timer

The timer can be set for periods of up to 90 minutes. It is independent of the other settings. This function does not automatically switch off an element.

Setting the Kitchen Timer

The cooktop should be turned on.

1. Touch the ◷ symbol. 00 appears in the timer function display.
2. Program the time using the knob.

The kitchen timer starts to count down after a few seconds.

Once the time has elapsed

A beep will sound. 00 blinks on the timer display. Touch the ◷ symbol to make the indicators and the beep go out.

Changing the time

Touch the ◷ symbol and change the time with the knob.

Canceling the time

Touch the ◷ symbol and then turn the knob until 00 appears on the timer display.

Notes

- The timer will be deactivated after a power outage.
- The automatic off function for an element and the timer function can both be operated simultaneously.

Automatic time limitation

The automatic time limitation function is activated if the element is used for prolonged periods without any modifications being made.

The element stops heating. The residual heat indicator lights up on the element display.

When the automatic time limitation function is activated, this is controlled by the selected heat setting (from 1 to 10 hours).

Basic Settings

The appliance has various basic settings. You can adjust these settings to the way you usually cook.

c1	**Deactivating the beep** A short beep confirms that an icon has been touched, a long beep warns that an incorrect operation has been performed.	0 most of the signals are off 1 all the signals are on*
c2	**Child lock** This function allows the childproof safety function to be activated.	0 child lock activation not allowed* 1 child lock activation allowed
c3	**Returning to the cooktop default settings** This function reases the settings that were made with the special function menu by using the setting menu d.	d return to default settings
c4	**Element selection** The last programmed element always remains selected. This can be changed. The element will only remain selected for 5 seconds. To activate and to deactivate the function, select t. or t with the setting control.	t activated setting t. deactivated setting
c5	**Power Management Function** This function is used to limit the total power of the cooktop. There are 19 levels. The intermediate levels are marked with a dot.	1 = 1000 W minimum power 1. - 9 = 1500 to 9000 W 9. = 9500 W maximum power

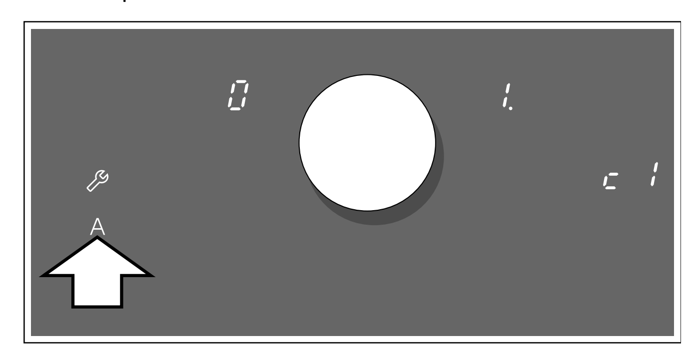
*Basic settings

Changing the basic settings

The cooktop has to be turned off.

1 Turn on the cooktop using the main switch.

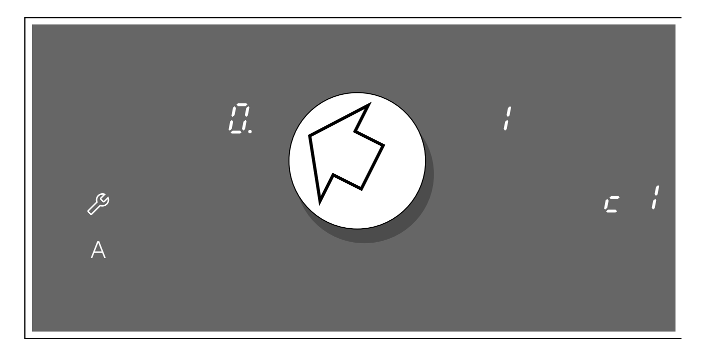
2 In the next 10 seconds, the 🔧 indicator will appear. Touch the symbol A for at least 4 seconds, until you hear the second confirmation beep.



C and 1 also appear in the timer display.

3 Touch A until the desired function indicator is displayed.

4 Select the desired value using the knob. Turn the knob to the desired setting. The selected value will be indicated with a dot (see figure).



5 Touch A again for at least 4 seconds, until a beep sounds to confirm.
The settings have been correctly stored.

Quit basic settings menu
To leave the basic settings menu, turn off the cooktop with the main switch.

Cleaning and Maintenance

Daily Cleaning

Note: Recommended cleaners indicate a type of cleaner and do not constitute an endorsement of a specific brand.

Glass ceramic cooktop

> ⚠ **CAUTION**
>
> Do not use any kind of cleaner on the glass while the surface is hot, use only the razor blade scraper. The resulting fumes can be hazardous to your health. Heating the cleaner can chemically attack and damage the surface.

Clean the surface when it is completely cool with the following exception: remove dry sugar, sugar syrup, tomato products and milk immediately with the razor blade scraper (see special care chart).

Wipe off spatters with a clean, damp sponge or a paper towel. Rinse and dry. Use white vinegar if smudge remains; rinse.

Apply a small amount of the glass ceramic cooktop cleaner. When dry, buff surface with a clean paper towel or cloth.

Stainless steel side trim

Wipe with the grain when cleaning. For moderate/ heavy soil, use BonAmi® or Soft Scrub® (no bleach).

Wipe using a damp sponge or cloth, rinse and dry.

Knob

Remov e knob from the cooktop. Wipe with warm soapy cloth, rinse and dry. Do not use abrasive products or scrub. Do not place the knob in the dishwasher or in dishwater. Otherwise it migth get damaged.

Cleaning guidelines

When using a cleaner, use only a small amount; apply to a clean paper towel or cloth. Wipe on the surface and buff with a clean dry towel.

For best results, use cleaners such as glass ceramic cooktop cleaner, BonAmi®, Soft Scrub® (without bleach), and white vinegar.

Avoid these cleaners

- Glass cleaners which contain ammonia or chlorine bleach. These ingredients may damage or permanently stain the cooktop.
- Caustic cleaners - cleaners such as Easy Off® may stain the cooktop surface.
- Abrasive cleaners.
- Metal scouring pads and scrub sponges such as Scotch Brite® can scratch and/or leave metal marks.
- Soap-filled scouring pads such as SOS® can scratch the surface.
- Powdery cleaners containing chlorine bleach can permanently stain the cooktop.
- Flammable cleaners such as lighter fluid or WD-40.

Cleaning charts

Type of Soil	Possible Solution
Dry sugar, sugar syrup, milk or tomato spills. Melted plastic film or foil. All these items REQUIRE IMMEDIATE REMOVAL. Failure to remove these immediatly can permanently damage the surface.	Remove these types of spills while the surface is hot using the razor blade scraper. Use a new, sharp razor in the scraper. Remove pan and turn off the element. Wearing an oven mitt, hold scraper at 30° angle, using care not to gouge or scratch the glass. Push soil off the heated area. After the surface has cooled, remove the residue and apply the glass ceramic cooktop cleaner. ⚠ **WARNING** **Risk of injury** The blade is extremely sharp. Risk of cuts. Protect the blade when not in use. Replace the blade immediately when any imperfections are found. Follow manufacturer's instructions.
Burned-on food soil, dark streaks, and specks	Soften by laying a damp paper towel or sponge on top of soil for 30 minutes. Use a plastic scrubber and glass ceramic cooktop cleaner or use the razor blade scraper. Rinse and dry.
Greasy spatters	Use a soapy sponge or cloth to remove grease; rinse thoroughly and dry. Apply glass ceramic cooktop cleaner.
Metal marks: Iridescent stain	Pans with aluminum, copper or stainless steel bases may leave marks. Treat immediately after surface has cooled with glass ceramic cooktop cleaner. If this does not remove the marks, try a mild abrasive (Bon Ami®, Soft Scrub® without bleach) with a damp paper towel. Rinse and reapply glass ceramic cooktop cleaner. Failure to remove metal marks before the next heating makes removal very difficult.
Hard water spots: Hot cooking liquids dripped on surface	Minerals in some water can be transferred onto the surface and cause stains. Use undiluted white vinegar, rinse and dry. Recondition with glass ceramic cooktop cleaner. Remove boilovers and stains before using the cooktop again.
Surface scratches: Small scratches are common and do not affect cooking. They become smoother and less noticeable with daily use of the glass ceramic cooktop cleaner.	Apply glass ceramic cooktop cleaner before using to remove sand-like grains and grit such as salt and seasoning. Scratches can be reduced by using pans with bases that are smooth, clean, and dry before use. Use recommended glass ceramic cooktop cleaner daily. **NOTICE:** Diamond rings may scratch the surface.

Maintenance

This appliance requires no maintenance other than daily cleaning. For best results, apply cooktop cleaning cream daily.

Troubleshooting

If you encounter a problem, it often will merely be something minor. Before you call customer service, consider the suggestions and instructions below:

⚠ CAUTION

Repairs should only be done by a trained servicer.
Improper repair of your appliance may result in risk of severe physical injury or death.

Fault	Possible cause	Measure
Cooktop is not working	The electric power supply has been interrupted.	Use other electrical appliances to check if there has been a power outage. Check to see if there is a problem with the circuit breaker for the electrical installation.
	The appliance has not been correctly connected following the connection diagram.	Make sure that the appliance has been connected correctly.
	Electronic system malfunction.	Contact the Technical Assistance Service.
The cooktop turns off by itself	The main switch has been touched unintentionally.	Press the main switch again. Reset the cooktop.
The display flashes (no power) when you place a pan on an induction element	The pan is not ferromagnetic	Check the bottom of the pan with a magnet.
	The diameter of the pan is to small.	Use a pan with an appropriate diameter for the element.
		If the display still does not light up when you turn the element off and on again, disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.
The Powerboost function display flashes and then turns off	The element is too hot.	The Powerboost function operates the element with the highest possible power. During long cooking times, it is possible that the function will turn the element off to protect the cooktop from overheating. You can continue to use the cooktop if the display is not flashing.
Display E and numbers	A fault in the electronic system has occurred.	Turn the appliance off and back on at the fuse or circuit breaker. If the same fault occurs again, disconnect the appliance and call Technical Assistance Service.
Display F and numbers	A fault has been detected.	The following table of error messages lists actions you can take to correct the problem

Error messages

Indicator	Malfunction	Solution
Er + number d + number / E + number	Electronic system malfunction.	Unplug the cooktop from the mains. Wait for 30 seconds and switch it on again. If the warning persists, contact the technical assistance service.
F0 / F9	There is an internal error in the operation.	Unplug the cooktop from the mains. Wait about 30 seconds before plugging it in again. If the warning persists, contact the technical assistance service.
H	The electronic system has overheated and the corresponding element has been switched off.	Wait until the electronic system has cooled down completely. Then push any symbol on the cooktop. If the warning persists, contact the technical assistance service.
F4	The electronic system has overheated and all elements have been switched off.	Wait until the electronic system has cooleddown completely. Then push any symbol on the cooktop. If the warningpersists, contact the technical assistance service.

Do not place hot pans on the control panel.

Indicator	Malfunction	Solution
U 1	Supply voltage outside normal operating limits.	Please contact your local electricity company.
U2 / U3	The element has overheated and has switched off in order to protect its cooking surface.	Wait until the electronic system has cooled down sufficiently before switching it back on.
Do not place hot pans on the control panel.		

Notes

- Glass ceramic may have uneven areas on the surface due to the nature of the material itself. Because of the mirror-like finish on the cooking surface, even extremely small bubbles less than 1 mm in diameter may be visible. These bubbles will not have any adverse effect on the operation of the cooktop nor on the durability of the glass ceramic cooking surface.
- Depending on the countertop that is present in the kitchen, an uneven gap between the cooktop unit and the countertop can occur. For this reason, a flexible seal is provided around the entire cooktop unit.

Normal operating noises of the cooktop

Induction technology is based on the creation of electromagnetic fields. They may generate heat directly on the bottom of the cookware. Pots and pans may cause a variety of noises or vibrations depending on the way they've been manufactured. These noises are described as follows:

Low humming (like a transformer)

This noise is produced when cooking at a high heat level. It is based on the amount of energy transferred from the cooktop to the cookware. The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.

Quiet whistling

This noise is produced when the cooking vessel is empty. It ceases once water or food is placed in the vessel.

Crackling

This noise occurs with cookware comprised of various materials layered one upon the other. It's caused by the vibrations of the surfaces where different materials meet. The noise occurs on the cookware and can vary depending on the amount and method of preparation of the food.

Loud whistling

This noise occurs with cookware comprised of different materials layered one upon the other, and when they are additionally used at maximum output and also on two cooking zones. The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.

Fan noises

For proper operation of the electronic system, it is necessary to regulate the temperature of the cooktop. For this purpose, the cooktop is equipped with a cooling fan, which is activated to reduce and regulate the temperature of the electronic system. The fan may also continue to run after the appliance is turned off if the detected temperature of the cooktop is still too hot after turning it off.

The noises described are a normal element of the described induction technology and shouldn't be regarded as defects.

Customer service

If your appliance needs repairs, our customer service is there for you. We work hard to help solve problems quickly and without unnecessary service calls, getting your appliance back up and running correctly in the least amount of time possible.

When you call, please indicate the product number (E-Nr.) and serial number (FD-Nr.) so that we can support you in a qualified manner. You will find the type plate with these numbers on the bottom of the appliance. To avoid having to search for a long time when you need it, you can enter your appliance data and the customer support telephone number here.

E-Nr.	FD-Nr.

Customer Service ☏

Please read the use and care instructions provided with your appliance. Failure to do so may result in an error in using the appliance. This could result in a service call that instead of fixing a mechanical issue is only needed for customer education. Such calls are not covered by the appliance warranty.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

USA 877 442 4436
toll-free

CANADA 800 828 9165

You can rely on the manufacturer's expertise. Rest assured that the repair will be handled by trained service technicians who have the original replacement parts for your appliance.

Table des Matières

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.gaggenau.com** et la boutique en ligne : **www.gaggenau-eshop.com**

Mots de signalisation pour la sécurité et l'utilisation optimale

⚠ **AVERTISSEMENT**

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner la mort ou des blessures graves.

⚠ **ATTENTION**

Le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures mineures ou modérées.

AVIS : Vous indique que des dommages à l'appareil ou aux biens peuvent survenir si vous ne respectez pas cet avertissement.

Remarque : Vous signale des informations importantes ou des conseils.

AVERTISSEMENT

Votre nouvel appareil a été conçu pour un fonctionnement sûr et fiable si vous en prenez bien soin. Lire attentivement toutes les consignes avant l'emploi. Ces précautions réduiront les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie et de lésions corporelles. Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, quelques précautions de sécurité élémentaires doivent être observées, y compris celles qui figurent aux pages suivantes.

Contrôler l'appareil après l'avoir déballé. Si l'appareil a été endommagé durant le transport, ne pas le brancher.

Sécurité-incendie

Ne laissez pas le papier d'aluminium, le plastique, le papier ou les tissus entrer en contact avec un élément de surface, une grille ou un brûleur chaud. Ne laissez pas les casseroles chauffer à sec.

Si la table de cuisson est près d'une fenêtre, d'un évent à air forcé ou d'un ventilateur, s'assurer que les matériaux inflammables tels les tentures/rideaux ne flottent pas au-dessus ou près des brûleurs ou éléments. Ils risqueraient de s'enflammer.

Toujours avoir un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.

Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est en utilisation. Des débordements causant de la fumée et des déversements graisseux peuvent prendre feu.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE FEUX DE GRAISSE :

a) Ne jamais faire fonctionner les unités de surface à des températures élevées sans surveillance. Des débordements causant de la fumée et des déversements graisseux peuvent prendre feu. Chauffer l'huile lentement à réglage faible ou moyen.
b) Mettre toujours la hotte EN MARCHE pendant la cuisson à température élevée et au moment de flamber des aliments (p.ex., crêpes Suzette, cerises jubilée, steak au poivre flambé).
c) Nettoyer souvent les ventilateurs d'aération. Il ne faut pas que la graisse s'accumule sur le ventilateur ou sur le filtre.
d) Utiliser des casseroles de taille adéquate. Utiliser toujours des casseroles dont les dimensions conviennent à la taille de l'élément.

Si des vêtements s'enflamment, rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes.

Veillez à avoir à portée de main un extincteur d'incendie en bon état de marche, placé visiblement près de l'appareil et facile d'accès.

Étouffez les flammes d'un feu d'aliments autre qu'un feu de graisse à l'aide de bicarbonate de soude. Ne jamais utiliser d'eau sur les feux de cuisson.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE LÉSIONS CORPORELLES DANS L'ÉVENTUALITÉ D'UN FEU DE GRAISSE, OBSERVER LES CONSIGNES SUIVANTES :

a) ÉTOUFFER LES FLAMMES à l'aide d'un couvercle bien hermétique, d'une tôle à biscuits ou d'un plateau en métal, puis éteindre l'appareil. FAIRE ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUER LES LIEUX ET FAIRE APPEL AU SERVICE D'INCENDIE.
b) NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE. Vous pourriez vous brûler.
c) NE PAS UTILISER D'EAU, y compris les chiffons ou serviettes mouillées. Une violente explosion de vapeur risque de se produire.
d) Utiliser un extincteur uniquement si :
   - Vous savez que vous possédez un extincteur de CLASSE ABC, et vous en connaissez déjà le maniement.
   - L'incendie est de petite ampleuret contenu dans la zone où il s'est déclaré.
   - Le service d'incendie est appelé.
   - On peut combattre l'incendie le dos tourné vers la sortie.

Dans la mesure du possible, ne pas faire fonctionner le système de ventilation lorsqu'un feu se déclenche sur une table de cuisson. Toutefois, ne pas passer la main à travers le feu pour mettre le système de ventilation hors tension.

Sécurité de cuisson

AVERTISSEMENT

Utiliser cet appareil uniquement dans le cadre de l'utilisation prévue tel que décrit dans ce manuel. NE JAMAIS utiliser pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ceci pourrait faire surchauffer l'appareil. L'appareil ne doit jamais servir à entreposer quoi que ce soit.

Lorsque la minuterie est en utilisation, surveillez toujours la table de cuisson et ne laissez rien brûler ou déborder. Des débordements peuvent causer de la fumée et certains aliments et huiles peuvent prendre feu s'ils sont laissés sans surveillance à des températures élevées.

AVERTISSEMENT

Si le capteur de friture ne fonctionne pas correctement, la surchauffe peut provoquer un dégagement de fumée et endommager la poêle.
EN CUISANT AVEC LE CAPTEUR DE FRITURE, RESPECTER LES INSTRUCTIONS SUIVANTES:

- Utiliser seulement une poêle du système
- Toujours placer la poêle au centre de la zone de cuisson
- Ne pas placer de couvercle sur la poêle
- Ne jamais laisser frire de la graisse sans surveillance

Ne jamais utiliser l'appareil en cas de projections de liquides ou d'aliments autour du panneau de commande. Toujours éteindre la plaque de cuisson et sécher le panneau de commande.

Si les boutons ne sont pas utilisés correctement, des lésions et des dommages peuvent survenir sur l'appareil.

Si la plaque s'éteint automatiquement et ne peut être utilisée pendant un certain temps, il est possible qu'elle se rallume plus tard par inadvertance. Pour éviter que cela ne se produise, débrancher le coupe-circuit du disjoncteur automatique. Contacter un technicien agréé.

Prévention des brûlures

NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE NI AUX ZONES PRÈS DES ÉLÉMENTS. Les unités de surface peuvent être chaudes même lorsqu'elles sont de couleur foncée. Les zones près des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser vêtements, poignées isolantes ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments de surface ni aux zones près des éléments tant qu'ils n'ont pas refroidi. Citons notamment la table de cuisson et les surfaces situées près de celle-ci.

Ne pas chauffer ou réchauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer desblessures.

Toujours utiliser des poignées isolantes sèches. Des poignées mouillées ou humides entrant en contact avec les surfaceschaudes peuvent provoquer des blessures par dégagement de vapeur. Ne laissez pas

les poignées toucher les éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon volumineux.

Mettre toujours la hotte EN MARCHE pendant la cuisson à température élevée et au moment de flamber des aliments (p.ex., crêpes Suzette, cerises jubilée, steak au poivre flambé).

Utiliser les réglages élevés seulement lorsque nécessaire. Pour éviter bulles et éclaboussures, chauffer l'huile lentement à réglage faible ou moyen. L'huile chaude peut causer des brûlures et blessures extrêmement graves.

Ne déplacez jamais une poêle contenant de l'huile chaude, en particulier une bassine à friture. Attendez qu'elle se soit refroidie.

Attacher les vêtements lâches, etc. avant de commencer. Attacher les cheveux longs de façon à ce qu'ils ne pendent pas et ne pas porter de vêtements lâches ou d'habits ou objets qui pendillent, tels que cravates, foulards, bijoux ou manches.

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure
Les objets en métal chauffent très vite sur la table de cuisson. Ne jamais poser d'objets en métal sur la table de cuisson (couteaux, fourchettes, cuillers et couvercles).

AVERTISSEMENT

Risque de brûlure
Il peut arriver que la détection de casserole ne fonctionne pas à cause d'aliments ayant débordé ou d'objets déposés sur la table de cuisson. Après chaque utilisation, éteindre la table de cuisson au moyen de l'interrupteur général.

Si l'affichage ne fonctionne pas lorsqu'une zone de cuisson est en train de chauffer, déconnecter le coupe-circuit du disjoncteur automatique. Contacter un technicien agréé..

Sécurité des enfants

Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe auxparents ou tuteurs légaux de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires par des personnes qualifiées.

Ne permettre à personne de grimper, rester debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pencher sur toute partie d'un appareil, notamment une porte, un tiroir-réchaud ou un tiroir de rangement. Ceci peut endommager l'appareil qui risque de basculer et causer des blessures sérieuses.

Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil sauf sous la surveillance attentive d'un adulte. Ne pas laisser les enfants et les animaux seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en service. Ne jamais les laisser jouer aux alentours de l'appareil, que ce dernier soit en service ou non.

ATTENTION

Les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans un appareil électroménager, dans les armoires au–dessus de l'appareil ou sur le dosseret. Les enfants peuvent grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets et se blesser sérieusement.

Consignes en matière de nettoyage

Ne nettoyez pas l'appareil pendant qu'il est encore chaud. Certains produits nettoyants produisent des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Chiffons ou éponges humides peuvent causer des brûlures par dégagement de vapeur.

Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Sécurité pour la batterie de cuisine

Tenir la poignée de la casserole en brassant ou tournant les aliments. Ceci l'empêche de bouger et évite les déversements.

Utiliser des casseroles de taille adéquate. L'utilisation de casseroles trop petites aura pour effet d'exposer une partie de l'élément chauffant ou du brûleur pouvant présenter un risque de contact direct et d'incendie de vêtements. Sélectionner des ustensiles à fond plat, suffisamment larges pour couvrir l'élément chauffant. Cet appareil est doté de surfaces de différents formats. Un bon rapport ustensile/élément chauffant ou brûleur permet également d'améliorer le fonctionnement de l'appareil.

Les ustensiles de cuisson non approuvés pour l'utilisation avec les tables de cuisson en céramique

peuvent se briser lors d'un changement soudain de température. Utilisez seulement des casseroles conçues pour les tables de cuisson en céramique.

Tourner toujours les poignées an qu'elles ne passent pas au-dessus des zones adjacentes de cuisson ou du bord de l'appareil. Ceci aide à diminuer le risque d' ignition de matériaux inammables, de déversements et de brûlures.

AVERTISSEMENT

Risques de blessures
Lorsque vous cuisinez avec un bain-marie, la table de cuisson et le récipient de cuisson peuvent fendre à cause de la surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain-marie ne doit pas entrer en contact direct avec le fond de la casserole remplie d'eau. Utilisez seulement des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur.

AVERTISSEMENT

Risques de blessures
Les ustensiles de cuisine pourraient sauter vers le haut si des liquides se retrouvent coincés entre le dessous de l'ustensile et la zone de cuisson. Assurez-vous de toujours conserver la zone de cuisson et le dessous des ustensiles de cuisson bien au sec.

Installation et entretien corrects

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le disjoncteur ou le fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement.

Cet appareil doit être adéquatement installé et mis à la terre par un technicien agréé. Branchez l'appareil uniquement dans une prise correctement reliée à la terre. Pour plus de détails, reportez-vous à la notice d'installation.

Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation domestique normale. Il n'est pas homologué pour un usage en extérieur. Voyez la garantie. Si vous avez des questions, communiquez avec le fabricant.

Ne pas entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, substances inflammables ou produits non alimentaires sur ou à proximité de l'appareil. Il a été spécialement conçu pour être utilisé pendant le chauffage et la cuisson des aliments.

L'emploi de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer l'appareil endommagera ce dernier et peut provoquer des blessures.

Ne pas se servir de cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. Communiquer avec un réparateur autorisé.

Ne cuisinez pas sur une table de cuisson brisée. Les solutions de nettoyage et les déversements peuvent créer des risques de choc électrique.

Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé par ce manuel. Toute réparation doit être effectuée par un centre de réparation autorisé par l'usine.

Pour éviter les risques d'électrocution, avant de réparer l'appareil, mettre l'alimentation hors circuit au niveau du panneau de service et le verrouiller pour éviter tout mise en circuit accidentelle.

Perturbations électromagnétiques

AVERTISSEMENT

Cette table de cuisson à induction génère et utilise de l'énergie à fréquence ISM qui chauffe les casseroles en utilisant un champ électromagnétique. Elle a été testée et est conforme avec la partie 18 des règlements FCC régissant les appareils ISM. Cette table de cuisson est conforme aux exigences FCC visant à réduire la perturbation des autres dispositifs dans des installations résidentielles. Les tables de cuisson à induction peuvent perturber la réception radio et télévision. En cas de perturbation de la réception, l'utilisateur devrait essayer d'y remédier en :

– Relocalisant l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
– Augmentant la distance entre la table de cuisson et le récepteur.
– Branchant le récepteur dans une prise de courant autre que celle du récepteur.

C'est à l'utilisateur qu'il incombe de corriger toute perturbation.

⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

ATTENTION

Les personnes avec un stimulateur cardiaque ou autre dispositif médical similaire devraient redoubler de vigilance lorsqu'elles sont à proximité d'une table de cuisson à induction en marche. Consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque pour de plus amples renseignements sur les effets que peuvent causer les champs électromagnétiques provenant d'une table de cuisson à induction.

Ventilateur de refroidissement

La table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement sur sa face inférieure. Si la table de cuisson se trouve au-dessus d'un tiroir, il ne doit y avoir aucun objet ou papier à l'intérieur du tiroir. Ces derniers pourraient être aspirés et nuire au refroidissement de l'appareil ou endommager le ventilateur.

Il doit y avoir une distance minimale de ¾" (20mm) entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

Avertissements de la Proposition 65 de l'État de la Californie

AVERTISSEMENT

Ce produit contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie pour causer le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres problèmes de reproduction.

Éléments qui peuvent endommager l'appareil

- **Égratignures sur les surfaces en céramique :** les dessous rugueux des ustensiles de cuisine peuvent endommager la céramique.
- **Sel, sucre et sable :** le sel, le sucre et le sable peuvent égratigner la céramique. N'utilisez jamais la table de cuisson comme surface de travail ou comme endroit pour déposer des objets.
- **Ustensiles de cuisine surchauffés :** évitez de faire chauffer des ustensiles vides.
- **Ustensiles de cuisine chauds :** placez les casseroles et les chaudrons chauds sur la zone d'opération ou sur les rebords. Cela peut causer des dommages.
- **Objets durs ou coupants :** des objets durs ou coupants qui tombent sur la plaque chauffante peuvent l'endommager.
- **Plats qui débordent :** du sucre ou des produits sucrés peuvent endommager la plaque chauffante. Enlevez immédiatement ces produits avec un grattoir en verre.
- **Aluminium et plastique :** le papier d'aluminium et les plats en plastiques vont fondre sur des plaques chauffantes en fonction. Le papier protecteur pour les fours ne convient pas à votre table de cuisson.
- **Nettoyants non appropriés :** une décoloration métallique et chatoyante de la céramique peut être causée par l'utilisation de nettoyants non appropriés ou de l'abrasion des ustensiles de cuisine.

Protection de l'environnement

Conseils d'économie l'énergie

- Toujours poser le couvercle correspondant sur les récipients. En cuisinant sans couvercle, la consommation d'énergie est multipliée par quatre. Utiliser un couvercle en verre qui permet de contrôler la cuisson sans avoir à le soulever.
- Utilisez des récipients avec une base épaisse et plate. Les fonds irréguliers font augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre de la base des récipients doit concorder avec la taille de la zone de cuisson. Si ce n'est pas le cas, il peut y avoir un gaspillage d'énergie. Observez : En général, le fabriquant indique le diamètre maximal du récipient. Celui-ci est en général supérieur au diamètre de la base du récipient.
- Choisiz des récipients de taille adaptée à la quantité d'aliments à préparer. Un récipient de grandes dimensions et à moitié plein consomme beaucoup d'énergie.
- Faites cuire avec le minimum d'eau. Cela économise de l'énergie. Dans le cas des légumes, les vitamines et minéraux sont préservés.
- Abaissez à temps le niveau de cuisson.

La cuisson par induction

Avantages de la cuisson par induction

La cuisson par induction représente un changement radical par rapport aux méthodes traditionnelles de cuisson : la chaleur est générée directement dans la casserole. Ce qui permet de profiter de plusieurs avantages :

- Une vitesse de cuisson et de friture plus rapide étant donné que la casserole est chauffée directement.
- Une sauvegarde d'énergie.
- Une plus grande facilité au niveau de l'entretien et du nettoyage. Les aliments renversés sur la surface de la table de cuisson ne brûlent pas aussi rapidement.
- Contrôle de la chaleur et de la sécurité; la table de cuisson active ou coupe l'alimentation immédiatement lorsque les commandes sont activées. La table de cuisson à induction cesse de générer de la chaleur si la casserole est retirée sans désactiver l'alimentation.

Récipients appropriés

Casseroles ferromagnétiques

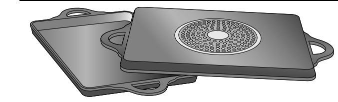
Seules les casseroles ferromagnétiques conviennent à la cuisson par induction, elles peuvent être fabriquées des matériaux suivants :

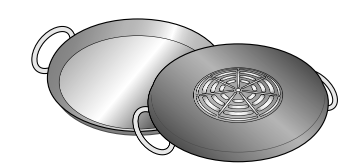
- acier émaillé
- fonte
- ustensiles spéciaux en acier inoxydable conçus pour la cuisson par induction

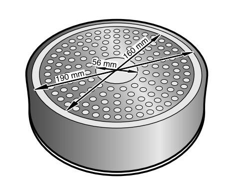
Vérifiez que les bases de vos casseroles sont attirées par un aimant pour déterminer si elles sont adéquates.

Autres ustensiles de cuisine appropriés pour l'induction

Il existe d'autres types d'ustensiles de cuisine conçus spécialement pour l'induction et dont la base n'est pas entièrement ferromagnétique.







Lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisine volumineux sur un plus petit élément ferromagnétique, seul cet élément ferromagnétique s'activera ce qui signifie que la chaleur pourrait ne pas être distribuée uniformément.

Les ustensiles avec une base contenant de l'aluminium réduisent la zone ferromagnétique, ce qui signifie que moins de chaleur pourrait être générée ou que des problèmes de détection pourraient survenir.

Pour des résultats de cuisson optimaux, le diamètre de la zone ferromagnétique de l'ustensile utilisé devrait correspondre à la taille de l'élément. Si un ustensile de cuisine n'est pas détecté sur un élément, essayez de nouveau sur un élément plus petit.

Casseroles inappropriées

N'utilisez jamais des casseroles fabriquées en :

- acier normal mince
- verre
- argile
- cuivre
- aluminium

Caractéristiques de la base de la casserole

Les caractéristiques de la base de la casserole peuvent influer sur l'uniformité des résultats au niveau de la cuisson. Les casseroles fabriquées de matériaux qui permettent de diffuser la chaleur, comme les casseroles à sandwich en acier inoxydable, distribuent la chaleur de façon uniforme, ce qui permet de sauver du temps et de l'énergie.

Casserole manquante ou de taille inappropriée

Si vous ne placez pas de casserole sur l'élément choisi, ou si la casserole est fabriquée d'un matériau inadéquat ou n'est pas de la taille appropriée, le niveau de puissance affiché sur l'indicateur de l'élément clignotera. Placez une casserole adéquate sur l'élément pour faire cesser le clignotement. Si vous prenez plus de 90 secondes pour placer une casserole adéquate sur l'élément, ce dernier se désactivera automatiquement.

Casseroles vides ou casseroles à base mince

Ne chauffez pas de casseroles vides, et n'utilisez pas des casseroles à base mince. La table de cuisson comprend un système de sécurité interne. Une casserole vide peut toutefois chauffer assez rapidement pour que la fonction « d'arrêt automatique » ne puisse pas s'activer à temps, ce qui laissera la casserole atteindre des températures très élevées. La base de la casserole pourrait fondre et endommager la vitre de la table de cuisson. Dans une telle situation, ne touchez pas la casserole et éteignez la table de cuisson. Si l'appareil ne fonctionne plus après avoir refroidi, veuillez contacter le service technique.

Détection de casserole

Chaque élément possède une limite minimale pour détecter les casseroles, qui varie en fonction du matériau de composition de la casserole que vous utilisez. C'est pourquoi vous devriez utiliser l'élément qui correspond le mieux au diamètre de votre casserole.

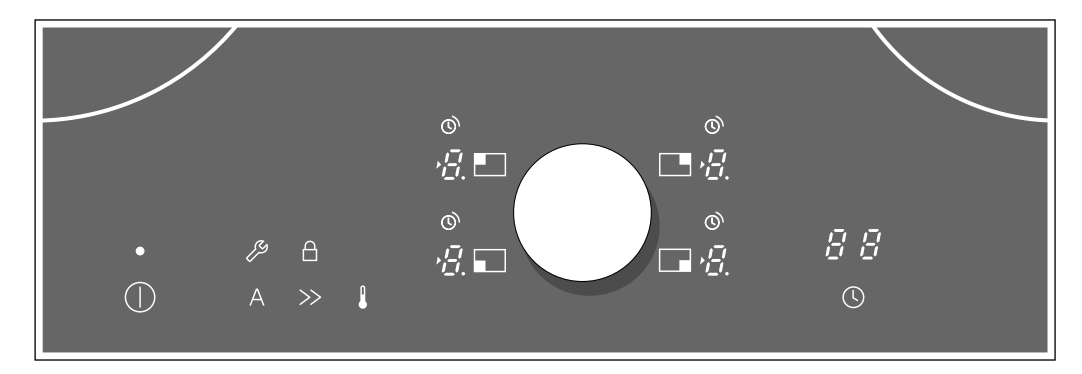
Faire connaissance avec l'appareil

Cette section déctrit le panneau des touches, les éléments chauffants et les affichages.

Ces instructions s'appliquent à diverses tables de cuisson.

Voir la page 2 pour une liste des modèles et leurs dimensions.

Le panneau de commande



Surfaces de commande	Fonction
⏻	Interrupteur principal
A	Préchauffage rapide et menu des réglages de base
»	Powerboost et sécurité-enfants
🌡	Frire
🕓	Programmation du temps

Indicateurs	
🔧	Réglages de base
🔒	Sécurité-enfants
1-9	Niveaux de puissance
0	Fonctionnalité et chaleur résiduelle
A	Préchauffage rapide
P	Fonction Powerboost
🕓	Programmation du temps

Les zones de cuisson

Zone de cuisson	Activer et désactiver
○ Zone de cuisson simple	Utilisez un récipient de la taille appropriée.
◎ Zone double	La zone s'allume automatiquement en utilisant un récipient dont la base est de la même taille que la zone extérieure.
N'utilisez que des récipients aptes à la cuisson par induction, voir le volet “Récipients appropriés".	

Voyant de chaleur résiduelle

Chaque zone de la table de cuisson a un voyant de chaleur résiduelle signalant que la zone de cuisson concernée est encore chaud. Évitez de toucher aux zones de cuisson dont le voyant de chaleur résiduelle est allumé.

Même si la table de cuisson peut être éteinte, le voyant 0 va s'allumer et rester allumé tant que la zone de cuisson concernée est chaude.

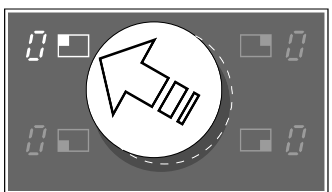
Si la casserole est enlevée avant l'extinction de la zone de cuisson, le voyant et le réglage de puissance choisi vont s'afficher en alternance.

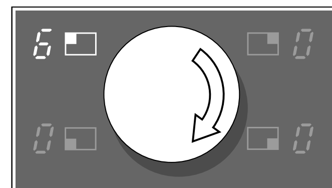
Panneau rotatif à bouton amovible

Le panneau rotatif est la zone de programmation dans laquelle le bouton sert à sélectionner les zones de cuisson et le niveau de puissance.

Le bouton se centre automatiquement dans la zone du panneau rotatif.

Le bouton est magnétique et vient se placer sur le panneau rotatif. La rotation du bouton permet d'allumer la zone de cuisson concernée. Les réglages de cuisson se sélectionnent également en tournant le bouton.





Enlèvement du bouton

Pour faciliter le nettoyer, le bouton peut être enlevé.

Le bouton peut être enlevé même si la zone de cuisson est allumée. Toutes les zones de cuisson s'éteignent dans un laps de temps de 3 secondes.

ATTENTION

Si un objet métallique est posé sur le panneau rotatif pendant ces 3 secondes, la table de cuisson peut continuer à chauffer. Pour cette raison, éteignez toujours la table de cuisson au moyen de l'interrupteur général.

Entretien du bouton magnétique

Le bouton contient un puissant aimant. Ne pas le placer près d'un support magnétique de données (bandes vidéo, disquettes, cartes de crédit et cartes à bande magnétique), car cela risque de les endommager. De plus, il peut générer des interférences sur des écrans et téléviseurs.

ATTENTION

Les implants électroniques (stimulateurs cardiaques et pompes à insuline par exemple) peuvent être affectés par les champs magnétiques. Ne mettez jamais le bouton dans votre poche. Tenez le bouton à au moins 10 cm d'un stimulateur cardiaque.

Remarque : Le bouton est magnétique. Les particules de métal adhérant au dessous du bouton peuvent rayer la surface de la table de cuisson. Toujours nettoyer soigneusement le bouton de commande.

Interrupteur d'alimentation principal

Utilisez l'interrupteur principal pour activer les circuits électroniques du panneau de commande. La table de cuisson est maintenant prête à être utilisée.

Allumer :
Appuyer sur le symbole ⓘ. Un signal sonore retentit. Tous les voyants s'allument.

Éteindre :
Appuyer sur le symbole ⓘ. Les voyants s'éteignent. La plaque de cuisson est éteinte. Le voyant de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'á ce que les zones de cuisson aient suffisamment refroidi.

Allumage de la table de cuisson

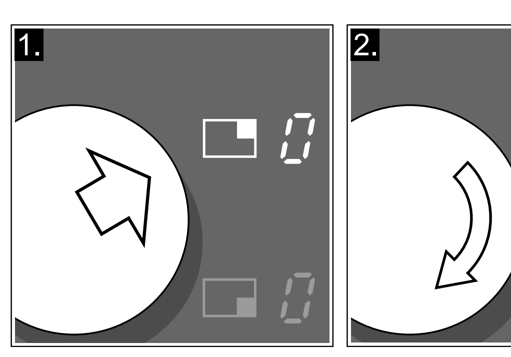
Ce chapitre explique comment procéder au réglage des éléments chauffants. Le tableau ci-après répertorie les réglages de chaleur pour différents aliments.

Réglage de la cuisson :

La table de cuisson doit être allumée.

1 Sélectionner une zone de cuisson en déplaçant le bouton vers la zone de cuisson concernée.

2 Tourner le bouton jusqu'à ce que le réglage souhaité soit affiché.



3 Pour modifier le réglage : sélectionner la zone de cuisson et modifier le réglage au moyen du bouton.

Remarque : Le mode de cuisson sélectionné clignote si aucune casserole n'est posée sur la zone de cuisson à induction. La zone de cuisson s'éteint au bout d'un certain temps.

Extinction d'une zone de cuisson

Sélectionner la zone de cuisson et tourner le bouton jusqu'à ce que 0 s'affiche. La zone de cuisson est éteinte et le voyant de chaleur résiduelle s'allume.

Remarque : La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque toutes les zones de cuisson sont restés éteintes pendant un laps de temps paramétré. Si la table est encore chaude, le voyant de chaleur résiduelle s'allume. Si vous rallumez la table quelques secondes après son extinction, les derniers réglages seront conservés. Pour revenir aux dernières réglages choisis, sélectionner une zone de cuisson.

Tableau des réglages

Le tableau qui suit indique certains exemples. La durée de cuisson varie en fonction du type d'aliment, de son poids et de sa qualité. Des variations sont donc possibles.

Remarque : Au cours de la cuisson, les ragoûts ou repas liquides, comme les soupes, sauces ou boissons, peuvent chauffer très rapidement et déborder ou causer des dégâts. Pour cette raison, nous vous recommandons de brasser continuellement la nourriture afin de la chauffer graduellement à un niveau de puissance approprié.

Niveau de cuisson	Méthodes de cuisson	Exemples
9	Faire cuire à demi	Eau
	Faire revenir	Viandes
	Chauffer	Huiles, liquides
	Porter à ébullition	Soupes, sauces
9-8.	Blanchir	Légumes
8-6	Rôtir	Viandes, pommes de terre
7-5	Rôtir	Poisson
7-6	Cuire	Pâtisseries, plats aux œufs
	Faire mijoter dans récipient ouvert	Liquides
6-5	Brunir	Farine, oignons
	Griller	Amandes, panure
	Faire fondre	Lard
	Réduire	Fonds, sauces
5-4	Faire cuire dans récipient ouvert	Boulettes, garnitures de soupe, viandes de pot-au-feu, œufs pochés
4-3	Faire cuire dans récipient ouvert	Saucisses bouillies
5-4	Cuire à la vapeur	Légumes, pommes de terre, poisson
	Cuire à l'étuvée	Légumes, fruits, poisson
	Mijoter	Roulades, rôtis, légumes
3.-2.	Mijoter	Goulache
4.-3.	Poursuivre la cuisson avec couvercle	Soupes, sauces
3.-2.	Décongeler	Surgelés
3-2	Faire gonfler	Riz, haricots séchés
	Faire prendre	Plats à base d'œufs
2-1.	Réchauffer et maintenir au chaud	Soupes, potées, légumes en sauce
	Faire fondre	Beurre, chocolat

Fonction friture

Cette fonction permet de frire sur les zones de cuisson avant, en profitant d'une régulation de la température de la poêle.

Avantages

La zone de cuisson ne chauffe que lorsque cela est nécessaire. L'utilisateur peut alors économiser de l'éngergie. L'huile et la graisse ne risquent pas de surchauffer.

⚠ ATTENTION

– Ne laissez jamais d'huile ou de gras cuire sans supervision.
  – Placez la casserole au centre de l'élément. Assurez-vous que la base de la casserole possède un diamètre approprié.
  – Ne placez pas de couvercle sur la casserole. La régulation automatique ne fonctionnera pas. Un filet anti-éclaboussures peut être utilisé sans affecter la régulation automatique.
  – Utilisez seulement du gras ou de l'huile qui convient à la friture. Lorsque vous utilisez du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou du lard de porc, choisissez le réglage de température **min**.
  – La Fonction Frire ne convient pas pour faire bouillir des aliments.

Foêles à utiliser pour la Fonction Frire

Il existe des poêles spécialement adaptées pour la Fonction Frire. Ces poêles peuvent être acquises par la suite, comme accessoire facultatif, dans des magasins spécialisés ou via notre Service technique. Toujours indiquer la référence correspondante.

- **GP900001** petit (Ø 5.9 in./15 cm)
- **GP900002** moyen (Ø 7.08 in./18 cm)
- **GP900003** grande (Ø 8.26 in./21 cm)

Les poêles sont anti-adhésives. Il est également possible de faire frire les aliments dans un peu d'huile.

Les niveaux de température

Niveau de puissance	Température	Approprié pour
max	élevée	p. ex. galettes de pommes de terre, pommes de terre saultées et steaks saignants.
med plus	moyenne- élevée	p. ex. fritures fines comme des surgelés panés, des escalopes, ragoût, légumes.
med	basse-moyenne	p. ex. fritures fines comme des escalopes milanaises et saucisses, poisson.
min	basse	p. ex. omelettes, avec beurre, huile d'olive ou margarine.

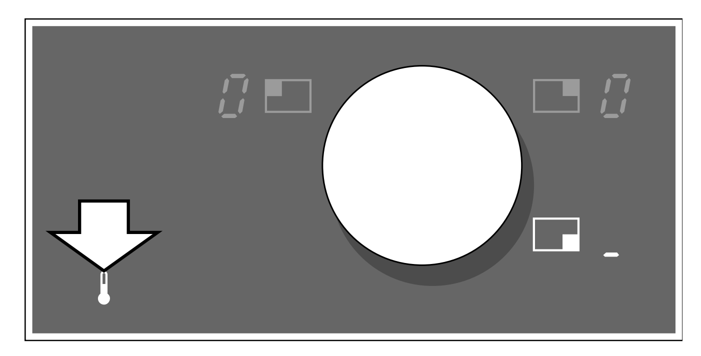
Programmation

Sélectionner le niveau de température approprié dans la table. Placer la poêle sur la zone de cuisson.

La table de cuisson doit être allumée.

1 Sélectionner la zone de cuisson.

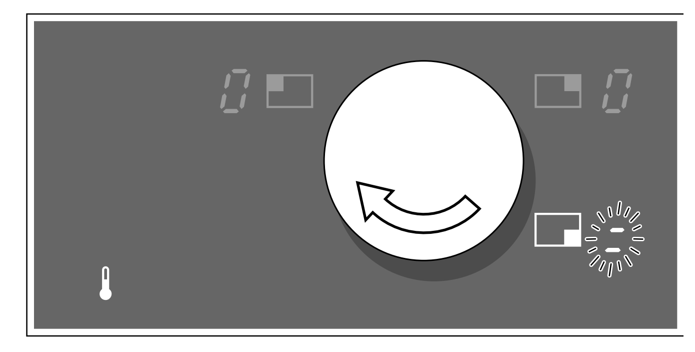
2 Appuyer sur le symbole 🌡. Sur le voyant de la zone de cuisson, l'indicateur _ s'allume.



À chaque indicateur correspond un niveau de température :

_	niveau de température bas
=	niveau de température bas-moyen
≡	niveau de température moyen-élevé
≡.	niveau de température élevé

3 Dans les 5 secondes suivantes, sélectionner le niveau de température souhaité à l'aide du bouton rorarif. Les indicateurs _ s'éclairent. La fonction Friture est alors activée.



Les indicateurs _ clignotent jusqu'à ce que la température de friture soit atteinte. Un signal sonore retentit.

4 Ajouter de l'huile dans la poêle, puis les aliments. Comme à l'accoutumée, remuer les aliments pour éviter qu'ils ne brûlent.

Éteindre la Fonction Frire

Sélectionner la zone de cuisson au moyen du symbole 🌡. Ensuite, retirer la poêle.

Tableau de friture

Le tableau montre le niveau de cuisson convenant à la friture d'aliments. Le temps de friture dépend de la nature, du poids, de l'épaisseur et de la qualité du produit. Les niveaux de cuisson indiqués sont conçus pour les poêles à frire du système. Ils peuvent varier si vous utilisez d'autres poêles à frire.

		Niveau de cuisson	Temps de friture total à partir du signal
Viande	Escalope panée (5/8"/1,5 cm d'épaisseur)	moyenne-élevée	6-10 min
	Filet, à point (1"/ 2,5 cm d'épaisseur)	moyenne-élevée	6-10 min
	Côtelettes avec ou sans os	moyenne	10-17 min
	Côtelettes d'agneau, à point (½"/1 cm)	moyenne	8-15 min
	Bifteck, saignant (¾"/3 cm d'épaisseur)	maxi	6-8 min
	Bifteck, à point ou bien cuit (¾"/3 cm d'épaisseur).	moyenne-élevée	8-12 min
	Blanc de poulet (1"/ 2.5 cm d'épaisseur)	mini	20-30 min
	Blanc de poulet, frit	mini	25-35 min
	Saucisses/hot dogs (Ø½-1⅛" / 1-3 cm)	moyenne	8-20 min
	Hamburgers	moyenne	6-12 min
	Biftecks minces	moyenne-élevée	7-12 min
	Pain de viande	moyenne-élevée	6-10 min
	Flanc de porc	mini	5-8 min

* Utiliser une poêle froide.

		Niveau de cuisson	Temps de friture total à partir du signal
Poisson	Poisson frit (entier)	moyenne	15-25 min
	Filet de poisson, nature ou pané	moyenne / moyenne-élevée	10-20 min
	Filet de saumon filet (1"/2,5 cm d'épaisseur)	moyenne	8-12 min
	Filet de thon, bien cuit (1"/2,5 cm d'épaisseur)	moyenne	8-12 min
	Crevettes	moyenne-élevée	4-8 min
	Fruits de mer	moyenne-élevée	5-8 min
Plats à base d'oeufs	Crêpes	moyenne	frire une par une
	Omelettes	mini	frire une par une
	Œufs poêlés	mini	2-6 min
	Œufs brouillés	mini	2-4 min
	Pain doré	mini	frire un par un
Pommes de terre	Pommes de terre sautées, à partir de pommes de terre cuites à l'eau	maxi	6-12 min
	Pommes de terre sautées, à partir de pommes de terre crues	moyenne	15-25 min
	Pommes de terre en dés	mini	20-30 min
Légumes	Ail, oignon	mini	2-10 min
	Zucchinis, aubergines	moyenne	4-12 min
	Champignons	moyenne-élevée	10-15 min
	Légumes sautés	moyenne-élevée	10-12 min
Plats précuits	Plats à base de pommes de terre, frites par exemple	moyenne	10-15 min
	Plats à base de pommes de terre, coupées en dés par exemple	mini	10-20 min
	Pâtes (cuites à l'eau)	mini	4-6 min
Autres	Nouilles de riz / riz frit	maxi	8-15 min
	Camembert / fromage	moyenne	7-10 min
	Tofu	moyenne	8-12 min
	Pain frit sucré	moyenne	6-10 min
	Amandes/noix/noix de pin*	mini	3-7 min

* Utiliser une poêle froide.

Verrouillage à l'épreuve des enfants

Vous pouvez utiliser le verrouillage à l'épreuve des enfants pour empêcher les enfants d'activer accidentellement la table de cuisson.

Activer et désactiver la sécurité-enfants

Pour utiliser la sécurité-enfants, il faut activer la fonction c2 du menu d'options.

La plaque de cuisson doit être éteinte.

Activer: Allumer la plaque de cuisson; l'indicateur 🔒 s'allume après quelques secondes. Appuyer ensuite sur le symbole » pendant plus de 4 secondes, jusqu'à ce qu'un signal de confirmation retentisse. La plaque de cuisson reste bloquée. Au bout d'un certain temps, l'indicateur 🔒 s'éteint.

Désactiver: Allumer la plaque de cuisson; l'indicateur 🔒 s'allume après quelques secondes. Appuyer ensuite sur le symbole » pendant plus de 4 secondes, jusqu'à ce qu'un signal de confirmation retentisse. Le blocage a été désactivé.

Remarque : La sécurité-enfants peut être activée ou désactivée par erreur, à cause: d'eau apportée pendant le nettoyage, d'aliments qui auraient débordé ou par la présence d'objets sur le symbole ».

Préchauffage rapide

Toutes les zones de cuisson ont une fonction de préchauffage rapide.

Dès le début, sélectionner le niveau de puissance voulu pour une cuisson lente. La zone de cuisson chauffe à la puissance maximale, puis revient automatiquement au niveau sélectionné au préalable.

La durée du préchauffage rapide dépend du niveau de puissance programmé.

Programmation de cette fonction

1. Sélectionner la position de cuisson souhaitée pour la cuisson lente. La position de cuisson 9 ne dispose pas de cette fonction.
2. Toucher le symbole A.Il active le préchauffage rapide. Sur le voyant clignotent en alternance A et la position de cuisson sélectionnée précédemment.

La fonction est désactivée au bout d'une période de temps qui varie en fonction de la position de cuisson sélectionnée. Dans la zone de cuisson, la position de cuisson lente est automatiquement activée. Sur l'indicateur, seule la position de cuisson précédemment sélectionnée reste allumée. La durée de cuisson peut être modifiée, la valeur apparaît sur l'indicateur de la fonction de programmation de la durée.

Conseils d'utilisation de la fonction de préchauffage rapide

La fonction de préchauffage rapide n'amène pas les aliments à ébullition.	Elle est conçue pour conserver la valeur nutritive des aliments en limitant la consommation d'eau de cuisson. Ajouter seulement 2 tasses d'eau pour les grandes zones de cuisson et environ ¾ à 1 tasse d'eau pour les petites zones. Pour le riz, utiliser une quantité double de liquide. La fonction de préchauffage rapide ne convient pas aux aliments cuits dans une grande quantité d'eau (pâtes par exemple).
La lait et les aliments qui produisent beaucoup de mousse pourraient déborder	Utilisez une casserole à rebords élévés.
Le lait colle	Rincez la casserole à l'eau froide avant de la remplir.
Au cours de la friture, les aliments peuvent coller à la casserole	Faites préchauffer la casserole et l'huile avant d'ajouter les aliments. Ne retournez pas les aliments trop rapidement. Les aliments se sépareront du fond de la casserole après un court moment de cuisson.

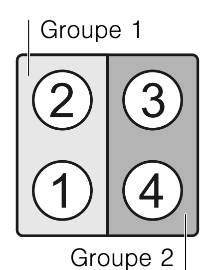
Fonctión Powerboost

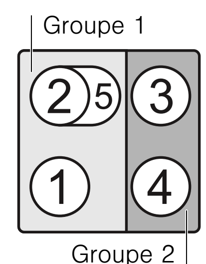
A l'aide de la fonction Powerboost, il est possible de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'en utilisant la position de chauffe 9.

Cette fonction permet d'augmenter la puissance maximale de la zone de cuisson où elle est utilisée.

Limitations d'utilisation

Cette fonction est disponible sur toutes les zones de cuisson, à condition que l'autre zone du même groupe ne soit pas en fonctionnement, (cf. image). Autrement P et 9 clignoteront sur le voyant de la zone de cuisson sélectionnée; le niveau de puissance s'ajustera automatiquement 9.





Elle s'active comme suit

La plaque de cuisson électrique doit être allumée..

1 Sélectionner la zone de cuisson. Le voyant correspondant s'allume.

2 Appuyer sur le symbole ». Le voyant P s'allume. La fonction est alor activée.

Désactiver

1 Sélectionner la zone de cuisson. Le voyant correspondant s'allume.

2 Appuyer sur le symbole ». La lettre P disparaît et revient en position de cuisson 9. La fonction est alors désactivée.

Remarque : Dans certaines circonstances, la fonction peut être désactivée automatiquement pour protéger les composantes électroniques internes de la table de cuisson.

Fonction de Progammation du Temps

Cette fonction peut être utilisée de deux façons différentes :

- pour déconnecter automatiquement une zone de cuisson.
- comme minuterie.

Durée de cuisson

Vous pouvez utiliser la fonction de minuterie pour établir une durée de cuisson pour n'importe quel élément. Une fois la durée de cuisson écoulée, l'élément s'éteindra automatiquement.

⚠ ATTENTION

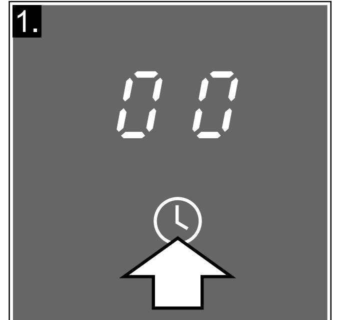
– Lorsque la minuterie est en utilisation, gardez toujours la table de cuisson sous surveillance et ne laissez rien brûler ou déborder. Des débordements peuvent causer de la fumée et les aliments et les huiles peuvent prendre feu s'ils sont laissés sans surveillance à des températures élevées.
  – Cette fonction ne devrait pas être utilisée pour des durées prolongées, surtout à des températures élevées.
  – Assurez-vous d'éteindre la table de cuisson avec l'interrupteur principal après chaque utilisation.

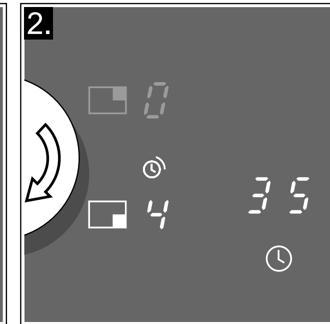
Réglage d'une durée de cuisson

La table de cuisson doit être allumée.

1 Sélectionner une zone de cuisson et le réglage de cuisson voulu. Effleurer ensuite le symbole ⏲. 00 apparaît sur l'afficheur de la fonction minuterie. Le voyant ⏲ s'allume sur la zone de cuisson sélectionnée.

2 Programmer la durée au moyen du bouton.





Le compte à rebours commence après quelques secondes. L'afficheur indique le temps de cuisson le plus court.

Une fois le temps écoulé

Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson est éteinte. Un signal sonore retentit.

Dans la zone de cuisson, un 0 clignote. 00 clignote également sur l'indicateur de la fonction de programmation du temps.

Touchez le symbole ⏲ pour interromper les voyants et le signal sonore.

Correction du temps de cuisson

Sélectionner la zone de cuisson souhaitée, puis effleurer le symbole ⏲. Modifier la durée au moyen du bouton.

Annulation du temps de cuisson

Sélectionner la zone de cuisson souhaitée, puis effleurer le symbole ⏲. Tourner ensuite le bouton jusqu'à ce que 00 s'affiche. Le voyant ⏲ va s'éteindre.

Remarque :

- Vous pouvez paramétrer un temps de cuisson de 90 minutes au maximum.
- Sélectionner une zone pour voir le temps de cuisson restant.
- Après une coupure d'électricité, la fonction minuterie est annulée.

Minuterie de cuisine

La minuterie peut être programmée pour une durée maximale de 90 minutes. Elle est indépendante des autres réglages. Cette fonction ne provoque pas l'extinction automatique d'une zone de cuisson.

Réglage de la minuterie de cuisine

La table de cuisson doit être allumée.

1 Effleurer le symbole ⏲ . 00 apparaît sur l'afficheur de la minuterie.

2 Programmer la durée au moyen du bouton.

Le compte à rebours de la minuterie de cuisine commence après quelques secondes.

Quand le temps s'est écoulé

Un signal d'avertissement retentit. Le voyant de la fonction Programmation du temps affiche 00, qui clignote. En appuyant sur le symbole ⏲, les indicateurs s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

Modification de la durée de cuisson

Effleurer le symbole ⏲ et modifier la durée au moyen du bouton.

Annulation de la durée

Effleurer le symbole ⏲, puis tourner le bouton jusqu'à ce que 00 apparaisse sur l'afficheur de la minuterie.

Remarques

- Après une coupure d'électricité, la minuterie est désactivée.
- La fonction d'extinction automatique d'une zone de cuisson et la fonction minuterie peuvent être utilisées simultanément.

Limitation de temps automatique

Si la zone de cuisson est en fonctionnement pendant une période prolongée, sans aucune modification des réglages, il faut activer la limitation automatique de temps.

La zone de cuisson arrête de chauffer. L'indicateur de la zone de cuisson affiche l'indicateur de chaleur résiduelle.

Lorsque la limitation automatique est activée, celle-ci dépend de la position de chauffe sélectionnée (de 1 à 10 heures).

Réglages de base

Votre appareil comprend divers réglages de base. Vous pouvez ajuster ces réglages en fonction de votre façon de cuisiner.

c 1	**Désactivation du bip** Un bip court confirme qu'un symbole a été touché, un bip long signale qu'une opération non conforme a été faite.	0 la plupart des signaux sont éteints 1 tous les signaux sont allumés*
c2	**Sécurité enfant** Cette fonction permet d'activer la fonction de sécurité enfant.	0 activation de la sécurité enfant non autorisée* 1 activation de la sécurité enfant autorisée
c3	**Retour aux réglages par défaut de la table de cuisson** Cette fonction annule les réglages qui ont été faits avec le menu des fonctions spéciales en utilisant le menu de réglage d.	d retour aux réglages par défaut
c4	**Sélection d'une zone de cuisson** La dernière zone de cuisson programmée reste toujours sélectionnée. Il est possible de modifier ce paramètre. Ensuite, la zone de cuisson concernée ne restera sélectionnée que pendant 5 secondes. Pour activer et désactiver la fonction, sélectionner t ou t avec la commande de réglage.	t réglage activé t. réglage désactivé
c5	**Fonction de gestion de la puissance** Cette fonction est destinée à limiter la puissance totale de la table de cuisson. Il existe 19 niveaux. Les niveaux intermédiaires sont signalés par un point.	1 = puissance minimale 1000 W 1. - 9 = 1500 à 9000 W 9. = puissance maximale 9500 W

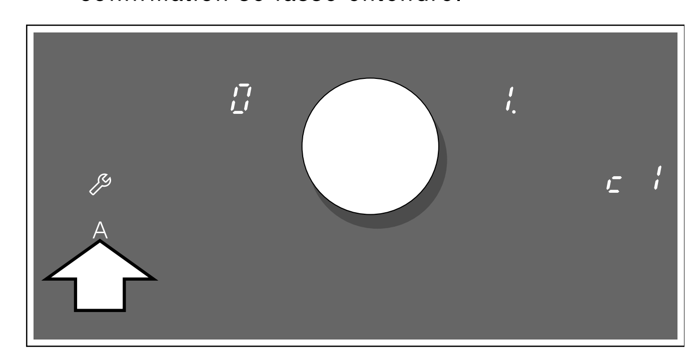
*Réglages de base

Modification des réglages de base

La table de cuisson doit être éteinte.

1 Allumez la table de cuisson au moyen de l'interrupteur général.

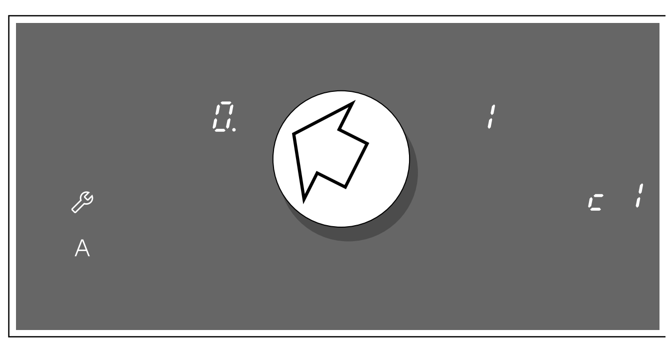
2 Dans les 10 secondes suivantes, le voyant 🔧 s'allume. Effleurez le symbole A pendant au moins 4 secondes pour que le second bip de confirmation se fasse entendre.



C et 1 apparaissent également sur l'afficheur de la minuterie.

3 Effleurer A jusqu'à ce que le voyant de la fonction recherchée s'affiche.

4 Sélectionner la valeur souhaitée au moyen du bouton. Tourner le bouton vers le réglage voulu. La valeur sélectionnée s'affiche avec un point (voir la figure).



5 Effleurer à nouveau A pendant au moins 4 secondes jusqu'à ce qu'un bip de confirmation retentisse.
Les réglages ont été correctement mis en mémoire.

Quitter le menu des réglages de base
Pour quitter le menu des réglages de base, éteindre la table de cuisson au moyen de l'interrupteur général.

Nettoyage et entretien

Nettoyage quotidien

Remarque : Les recommandations de nettoyants sont fournies à titre indicatif et n'ont pas valeur de promotion d'une marque particulière.

Table de cuisson vitrocéramique

 **ATTENTION**

N'appliquez pas de nettoyant sur le verre lorsque la surface est chaude, utilisez seulement le grattoir à lame de rasoir. Les vapeurs générées à cette occasion peuvent être nocives pour la santé. L'échauffement du nettoyant peut provoquer une attaque chimique de la surface.

Nettoyer la surface lorsqu'elle est parfaitement froide, sauf dans les cas suivants : enlever immédiatement le sucre sec, le sirop de sucre, les produits à base de tomate et le lait au moyen du grattoir à lame de rasoir (voir le tableau spécial d'entretien).

Essuyer les projections avec une éponge humide propre ou du papier essuie-tout. Rincer et sécher. Utiliser du vinaigre blanc s'il reste des taches ; rincer.

Appliquer une petite quantité du nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique. Si la surface est sèche, la polir avec du papier essuie-tout ou un chiffon propre.

Moulures latérales en acier inoxydable

Lors du nettoyage, utiliser une éponge à récurer. Pour les saletés modérées ou tenaces, utiliser un nettoyant en poudre doux, tel que BonAmi® ou Soft Scrub® (sanse chlore).

Essuyer avec une éponge humide ou un linge humide, rincer et sécher.

Bouton

Enlever le bouton de la table de cuisson. Essuyer avec un chiffon imprégné d'eau savonneuse chaude, rincer et sécher. Ne pas utiliser de produits abrasifs ni frotter. Ne pas mettre le bouton au lave-vaisselle ni dans l'eau de vaisselle. Cela risque de l'endommager.

Instructions de nettoyage

Utilisez les produits nettoyants en petites quantités ; appliquez le nettoyant sur un papier essuie-tout ou un chiffon propre et sec. Passez sur la surface et polissez avec un chiffon sec et propre.

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des nettoyants pour table de cuisson en vitrocéramique comme BonAmi®, Soft Scrub®(sans eau de Javel), et du vinaigre blanc.

Éviter ces nettoyants

- Nettoyants à vitres contenant de l'ammoniaque ou un agent chloré de blanchiment. Ces ingrédients peuvent endommager ou colorer durablement la table de cuisson.
- Nettoyants caustique - les nettoyants comme Easy Off® peuvent colorer la surface de la table de cuisson.
- Nettoyants abrasifs.
- Les tampons à récurer en métal et éponges à laver, comme Scotch Brite®, peuvent rayer ou laisser des marques dans le métal.
- Les tampons à récurer savonneux, comme SOS®, peuvent rayer la surface.
- Les nettoyants en poudre contenant un agent chloré de blanchiment peuvent colorer durablement la table de cuisson.
- Les nettoyants inflammables, tels l'essence à briquet ou WD-40.

Tableau de nettoyage

Type de salissures	Solution possible
Sucre sec, sirop de sucre, lait ou morceaux de tomates. Film ou feuille de plastique fondu. Il faut ENLEVER IMMEDIATEMENT tous ces dépôts. Si vous ne les enlevez pas tout de suite, vous risquez d'endommager durablement la surface.	Enlever ces salissures pendant que la surface est encore chaude, à l'aide du grattoir à lame de rasoir. Mettre une lame neuve et bien affûtée dans le grattoir. Enlever la poêle et éteindre le foyer. Porter des gants de cuisinier, tenir le grattoir avec un angle de 30°, veiller à ne pas rayer le verre. Enlever les salissures de la zone chauffée. Une fois que la surface a refroidi, enlever les résidus et appliquer un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique. ⚠ **AVERTISSEMENT** **Risque des lésions** La lame est très aiguisée. Risque de coupures. Protéger la lame quand elle n'est pas utilisée. Remplacer immédiatement la lame si elle présente des imperfections.
Aliments brûlés, traînées foncées et taches	Ramollir pendant 30 minutes en plaçant un papier essuie-tout ou une éponge humide sur la salissure. Utiliser un tampon à récurer en plastique et un nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique ou bien le grattoir à lame de rasoir. Rincer et sécher.
Projections de graisse	Utiliser une éponge ou une lavette savonneuse pour enlever la graisse ; rincer soigneusement et sécher. Appliquer un nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique.
Marques laissées par le métal : Tache chatoyante	Les poêles contenant de l'aluminium, du cuivre ou de l'inox peuvent laisser des marques. Dans ce cas, il faut traiter avec un nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique dès que la surface a refroidi. Si cela ne suffit pas à enlever les marques, essayer avec un produit abrasif doux (Bon Ami®, Soft Scrub® sans eau de Javel) et du papier essuie-tout humide. Rincer et réappliquer du nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique. Si vous n'enlevez pas avant la prochaine cuisson les marques laissées par le métal, vous aurez beaucoup de mal à le faire plus tard.
Taches d'eau calcaire : Liquides de cuisson ayant débordé sur la surface	Les minéraux contenus dans certaines eaux peuvent être transférés à la surface et générer des taches. Utiliser du vinaigre blanc non dilué, rincer et sécher. Remettre en état avec du nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique. Enlever les traces de débordement et les taches avant de réutiliser la table de cuisson.
Rayures de surface : Les petites rayures sont courantes et n'affectent pas la cuisson. Elles se polissent et sont moins visibles si le nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique est appliqué quotidiennement.	Appliquer un nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique avant l'utilisation, afin d'éliminer les grains de sable ou autres (sel et épices). Pour réduire les rayures, utiliser des poêles à fonds lisses, propres, et les sécher avant utilisation. Utiliser chaque jour le nettoyant pour tables de cuisson en vitrocéramique recommandé. **AVIS :** les anneaux en diamant peuvent rayer la surface.

Entretien

Cet appareil ne requiert pas d'autre entretien qu'un nettoyage quotidien. Pour obtenir les meilleurs résultats, appliquer chaque jour une crème de nettoyage pour tables de cuisson.

Dépannage

Si vous éprouvez un problème, la cause sera habituellement mineure. Avant de contacter le service à la clientèle, veuillez songer à suivre les suggestions et les instructions ci-dessous :

⚠ ATTENTION

Les réparations devraient être effectuées uniquement par un réparateur qualifié. Des réparations inappropriées sur votre appareil peuvent mener à des risques de blessures graves ou de décès.

Panne	Cause	Mesure
La table de cuisson ne fonctionne pas	L'alimentation électrique a été coupée.	Utilisez d'autres appareils électriques pour vérifier s'il y a une panne de courant. Vérifiez s'il y a un problème avec le disjoncteur de l'installation électrique.
	L'appareil n'a pas été branché correctement en suivant le schéma de raccordement.	Assurez-vous que l'appareil a été branché correctement.
	Défaillance du système électronique.	Communiquez avec le service d'assistance technique.
La table de cuisson s'est éteinte d'elle-même	La touche d'alimentation a été appuyée accidentellement.	Allumer de nouveau l'appareil. Effectuer de nouveau les réglages.
L'écran clignote (aucune puissance) lorsque vous placez une casserole sur un élément à induction	La casserole n'est pas ferromagnétique.	Vérifiez la base de la casserole avec un aimant.
	Le diamètre de la casserole est trop petit.	Utilisez une casserole d'un diamètre approprié pour l'élément.
		Si l'écran ne s'allume pas lorsque vous désactivez ou activez de nouveau l'élément, débranchez l'appareil au niveau du disjoncteur. Attendez 20 secondes puis rebranchez l'appareil.
L'écran de la fonction PowerBoost clignote puis s'éteint	L'élément est trop chaud.	La fonction PowerBoost fait fonctionner l'élément à la puissance maximale. Au cours de longues durées de cuisson, il est possible que la fonction désactive l'élément pour protéger la table de cuisson d'une surchauffe. Vous pouvez continuer d'utiliser la table de cuisson si l'écran ne clignote pas.
Afficahge de Er et des chiffres	Une panne du système électronique a eu lieu.	Couper l'alimentation de l'appareil, puis le mettre sous tension à l'aide du disjonteur du bâtiment ou à l'aide des fusibles du boîtier de disjoncteur. Si la situation se reproduit, communiquer avec le service à la clientèle.
Affichage de F et des chiffres	L'appareil a détecté une panne.	Le tableau des erreurs suivant dresse une liste des mesures à prendre pour résoudre le problème.

Messages d'erreur

Voyant	Dysfonctionnement	Remède
Er + numéro d + numéro / E + numéro	Dysfonctionnement de l'électronique.	Débrancher la table de cuisson du réseau électrique. Attendre 30 secondes, puis rallumer. Si l'alerte persiste, contacter le service d'assistance technique.
F0 / F9	Une erreur interne s'est produite pendant le fonctionnement.	Débrancher la table de cuisson du réseau électrique. Attendre 30 secondes avant de la rebrancher. Si l'alerte persiste, contacter le service d'assistance technique.
H	L'électronique a surchauffé et la zone de cuisson concernée s'est éteinte.	Attendre que l'électronique ait entièrement refroidi. Puis appuyer sur n'importe quel symbole de la table de cuisson. Si l'alerte persiste, contacter le service d'assistance technique.
F4	L'électronique a surchauffé et toutes les zones de cuisson se sont éteintes.	Attendre que l'électronique ait entièrement refroidi. Puis appuyer sur n'importe quel symbole de la table de cuisson. Si l'alerte persiste, contacter le service d'assistance technique.

Ne pas poser de casserole chaude sur le bandeau de commande.

Voyant	Dysfonctionnement	Remède
U 1	La tension d'alimentation est hors des tolérances.	Veuillez contacter votre compagnie locale d'électricité.
U2 / U3	La zone de cuisson a surchauffé et s'est éteinte afin de protéger sa surface de cuisson.	Attention que l'électronique ait refroidi suffisamment avant de le rallumer.
Ne pas poser de casserole chaude sur le bandeau de commande.		

Remarques

- La vitrocéramique peut présenter des zones inégales sur sa surface compte tenu de la nature même du matériau. À cause de la finition en miroir de la surface de cuisson, même de très petites bulles de moins de 1 mm de diamètre peuvent être visibles. Ces bulles n'ont aucun impact négatif sur l'utilisation de la table de cuisson ou sur la durabilité de la surface de cuisson en vitrocéramique.
- Selon le comptoir présent dans la cuisine, un espace inégal peut se former entre la table de cuisson et le comptoir. Pour cette raison, un joint flexible est compris sur tout le contour de la table de cuisson.

Bruits normaux émis par la table de cuisson

La technologie d'induction est basée sur la génération de champs électromagnétiques grâce auxquels la chaleur est produite directement sur le fond de l'ustensile de cuisson. Selon leur fabrication, les casseroles et poêles peuvent produire des bruits très variés. Ces bruits sont décrits de la manière suivante :

Ronronnement grave (comme pour un transformateur)

Ce bruit est perceptible lorsque la cuisson se fait à un niveau de puissance élevé. Il est dû à la quantité d'énergie transmise de table de cuisson à l'ustensile. Il disparaît ou diminue lorsque le niveau de puissance est inférieur.

Sifflement léger

Ce bruit apparaît lorsque l'ustensile de cuisson est vide. Il disparaît dès que de l'eau ou des aliments sont versés dans le récipient.

Crépitement

Ce bruit vient d'ustensiles de cuisson composés de plusieurs matières superposées. Il apparaît lorsque les surfaces de contact entre les différentes matières se mettent à vibrer. Il se forme au niveau de l'ustensile de cuisson et peut varier selon la quantité et la préparation des aliments.

Sifflement fort

Ce bruit se produit avec les ustensiles de cuisson composés de plusieurs matières superposées, et utilisés au plus haut niveau de puissance et sur deux foyers en même temps. Le bruit disparaît ou diminue lorsque le niveau de puissance est inférieur.

Bruit de ventilateur

Pour que le système électronique fonctionne bien, il est nécessaire de réguler la température de la table de cuisson. À cet effet, la table est dotée d'un ventilateur de refroidissement qui se met en marche pour abaisser et réguler la température de l'électronique. Le ventilateur peut continuer à tourner après l'arrêt de l'appareil, si la température mesurée reste trop chaude bien que la table soit éteinte.

Les bruits décrits sont normaux avec la technologie d'induction et ne doivent pas être considérés comme des défauts.

Service après-vente

Si votre appareil doit être réparé, notre service après-vente est à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution adaptée, y compris pour éviter les visites inutiles de techniciens.

Lors de votre appel, indiquez le numéro du produit (n° E) et le numéro de série (n° FD) afin que nous puissions vous donner une réponse précise. La plaquette d'identification comportant ces numéros se trouve sur le dessous de l'appareil. Pour ne pas avoir à chercher longtemps en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les références de l'appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	N° FD

Service après-vente ☏

N'oubliez pas qu'en cas de fausse manœuvre, la visite d'un technicien d'après-vente n'est pas gratuite, même pendant la garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Demande de réparation et conseils en cas de dysfonctionnement

CA 800 828 9165

Faites confiance à la compétence du fabricant. Ainsi vous êtes assurés que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d’origine pour votre appareil.

Contenido

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: **www.gaggenau.com** y también en la tienda online: **www.gaggenau-eshop.com**

Palabras indicadoras para seguridad y mejor uso

⚠ AVISO

Esto indica que se pueden producir lesiones graves o la muerte si no se cumple con esta advertencia.

⚠ ATENCION

Esto indica que pueden producirse lesiones leves o moderadas si no se cumple con esta advertencia.

AVISO: esto indica que puede producirse un daño al electrodoméstico o a la propiedad como resultado de la falta de cumplimiento de este aviso.

Nota: Esto lo alerta sobre información y/o consejos importantes.

AVISO

Su nuevo electrodoméstico ha sido diseñado para ser seguro y confiable si recibe el cuidado adecuado. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usarlo. Estas precauciones reducirán el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio y lesiones a personas. Al utilizar electrodomésticos de cocina, se deben tomar precauciones de seguridad básicas, incluidas las que se encuentran en las páginas siguientes.

Una vez retirado el embalaje, revise el aparato. No lo conecte si ha sufrido daños durante el transporte.

Seguridad para evitar incendios

No deje que papel de aluminio, plástico, papel ni tela entren en contacto con un elemento de la superficie, una hornilla o una rejilla calientes. No deje ollas hirviendo sin líquido.

Si la placa está cerca de una ventana, una ventilación o un ventilador de aire forzado, asegúrese de que los materiales inflamables, como los elementos utilizados para cubrir una ventana, no se aproximen a las hornillas o a los elementos ni se extiendan sobre estos. Podrían prenderse fuego.

Siempre tenga un detector de humo en funcionamiento cerca de la cocina.

Nunca deje la placa sin vigilancia cuando esté en uso. Los derrames por hervor causan humo y las salpicaduras grasosas pueden prenderse fuego.

AVISO

PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA:

a) Nunca deje las unidades de la superficie sin vigilancia a valores altos. Los derrames por hervor causan humo y salpicaduras grasosas que pueden prenderse fuego. Caliente los aceites despacio, a valores bajos o medianos.
b) Siempre encienda la campana al cocinar a un valor de calor alto o al flambear alimentos (p. ej., Crepas Suzette, cerezas Jubilee, carne flambeada con granos de pimienta).
c) Limpie los ventiladores extractores con frecuencia. No se debe permitir la acumulación de grasa en los ventiladores ni en los filtros.
d) Use el tamaño adecuado de olla. Siempre use utensilios de cocina apropiados para el tamaño del elemento de la superficie.

En el caso de que su ropa se prenda fuego, arrójese al piso y ruede de inmediato para extinguir las llamas.

Tenga un extinguidor de incendio disponible, cerca, en un área fácilmente visible y accesible, cerca del electrodoméstico.

Sofoque las llamas provocadas por alimentos que se prenden fuego, que no sean incendios ocasionados por grasa, con bicarbonato de sodio. Nunca use agua en incendios ocasionados al cocinar.

AVISO

PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES A PERSONAS EN CASO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA, SIGA ESTAS INDICACIONES:

a) SOFOQUE LAS LLAMAS con una tapa que ajuste correctamente, una placa para galletas u otra bandeja de metal, luego, apague el electrodoméstico. ASEGÚRESE DE PREVENIR LAS QUEMADURAS. Si las llamas no se apagan de inmediato, EVACUE EL ÁREA Y LLAME AL DEPARTAMENTO DE BOMBEROS.
b) NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS. Puede quemarse.
c) NO USE AGUA, ni repasadores o toallas húmedos. Puede ocasionar una violenta explosión por vapor.
d) Use un extinguidor sólo si:
   – Sabe que tiene un extinguidor CLASE ABC y ya sabe cómo usarlo.
   – El incendio es pequeño y se limita al área donde se originó.
   – Alguien llamó al departamento de bomberos.
   – Puede combatir el incendio de espaldas a una salida.

Si es posible, no ponga el sistema de ventilación en funcionamiento si hay un incendio en la placa. Pero no atraviese el fuego con la mano para apagarla.

Seguridad al cocinar

AVISO

Utilice este electrodoméstico únicamente para el fin para el cual fue diseñado, según se describe en este manual. NUNCA utilice este electrodoméstico como estufa para calentar o calefaccionar la habitación. Esto puede hacer que el electrodoméstico se caliente en exceso. Nunca utilice el electrodoméstico para almacenar objetos.

Al utilizar el temporizador, siempre supervise la placa y no permita que nada se derrame por hervor ni se queme. Los derrames por hervor pueden provocar humo, y algunos alimentos y aceites pueden prenderse fuego si quedan a altos valores de temperatura.

AVISO

Si el sensor de fritura no está trabajando correctamente, se puede presentar un sobrecalentamiento que produzca humo y puede dañar el sar tén.
CUANDO ESTÉ COCINANDO CON EL SENSOR DEFRITURA, OBSERVE LO SIGUIENTE:

– Utilice solamente un sartén del sistema
– Coloque siempre el sartén en el centro de la placa de cocción
– No le ponga tapa al sartén
– Nunca deje la grasa friéndose sin prestarle atención

No utilizar nunca el aparato si se han derramado líquidos o alimentos alrededor del panel de control. Apagar siempre la placa de cocción y secar el panel de control.

Si no se utilizan los controles de manera adecuada pueden provocarse lesiones y daños al aparato.

Si la placa se desconecta sola y no puede ser utilizada durante un tiempo suficiente, se podrá desconectar repentinamente también en el futuro. Para evitarlo, desconectar el interruptor en la caja de fusibles. Contactar con un técnico autorizado.

Prevención de quemaduras

NO TOQUE LAS UNIDADES DE LAS SUPERFICIES NI LAS ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES. Las unidades de la superficie pueden estar calientes, aunque su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades de la superficie pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante el uso y con posterioridad, no toque las unidades de la superficie o áreas cercanas a las unidades, ni deje que su ropa, agarradores ni otros materiales inflamables entren en contacto con estos hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se enfríen. Entre estas áreas, se encuentran la placa y las áreas que miran hacia la placa.

No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La acumulación de presión puede hacer explotar el recipiente y causar lesiones.

Siempre use agarradores secos. Los agarradores húmedos o mojados sobre las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que los agarradores toquen los elementos de calentamiento que estén calientes. No use toallas ni otros paños gruesos.

Siempre encienda la campana al cocinar a un valor de calor alto o al flambear alimentos (p. ej., Crepas Suzette, cerezas Jubilee, carne flambeada con granos de pimienta).

Use valores de calor altos en la placa sólo cuando sea necesario. Para evitar burbujas y salpicaduras, caliente el aceite despacio, a un valor bajo-mediano, como máximo. El aceite caliente puede provocar quemaduras y lesiones de extrema gravedad.

Nunca mueva un recipiente con aceite caliente, especialmente una freidora. Espere hasta que se haya enfriado.

Sujétese todas las prendas, etc. antes de comenzar. Sujétese el cabello largo de manera que no quede suelto, y no use prendas holgadas o sueltas, como corbatas, bufandas, joyas o mangas amplias.

AVISO

Peligro de quemaduras
Los objetos metálicos se calientan muy rápido en la placa de cocción. No deje nunca objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas encima de la placa de cocción.

AVISO

Peligro de quemaduras
Es posible que el detector de ollas no se apague en algunos casos al derramarse alimentos o colocar objetos encima de la placa de cocción. Apague la placa de cocción con el interruptor principal siempre que termine de utilizarlo.

Si el display no funciona cuando una zona de cocción está calentándose, desconectar el interruptor en la caja de fusibles. Contactar con un técnico autorizado.

Seguridad de los niños

Cuando los niños tienen la edad adecuada para utilizar el electrodoméstico, es responsabilidad legal de los padres o tutores legales asegurarse de que reciban las instrucciones sobre prácticas seguras por parte de personas calificadas.

No deje que nadie se suba, pare, incline, siente o cuelgue de cualquier parte de un electrodoméstico, especialmente una puerta, cajón calentador o cajón para almacenamiento. Esto puede dañar el electrodoméstico, y la unidad puede caerse y, posiblemente, causar lesiones graves.

No permita que niños utilicen este electrodoméstico, a menos que sean supervisados de cerca por un adulto. Los niños y las mascotas no deben quedar solos o sin vigilancia en el área donde se utilice el electrodoméstico. Nunca se les debe permitir jugar cerca del electrodoméstico, independientemente de que esté en funcionamiento o no.

ATENCION

Los objetos de interés para niños no deben almacenarse en un electrodoméstico, en gabinetes sobre un electrodoméstico ni en la placa antisalpicaduras. Si los niños se suben a un electrodoméstico para alcanzar estos objetos, podrían sufrir lesiones graves.

Seguridad en la limpieza

No limpie el electrodoméstico cuando aún esté caliente. Algunos limpiadores producen emanaciones tóxicas cuando se aplican en una superficie caliente. Las esponjas y los paños mojados pueden ocasionar quemaduras por vapor.

No use limpiadores a vapor para limpiar el aparato.

Seguridad en los utensilios de cocina

Sostenga el mango de la olla cuando revuelva o dé vuelta los alimentos. Esto ayuda a evitar salpicaduras y a prevenir el movimiento de la olla.

Utilice el tamaño de olla adecuado.
El uso de utensilios de cocina más pequeños deja expuesta al contacto directo una parte del elemento

de calentamiento o de la hornilla, y puede ocasionar la ignición de la ropa. Seleccione utensilios de cocina con bases planas y lo suficientemente grandes para que cubran la unidad de calentamiento de la superficie. Este electrodoméstico está equipado con una o más unidades de superficie de diferente tamaño. La proporción correcta del utensilio de cocina con respecto al elemento de calentamiento o la hornilla también aumenta la eficiencia.

Los utensilios de cocina no aprobados para uso con placas de cerámica pueden romperse con los cambios bruscos de temperatura. Utilice únicamente ollas que sean apropiadas para placas de cerámica.

Siempre coloque los mangos de los utensilios hacia adentro, de manera que no se extiendan sobre las áreas de trabajo adyacentes ni sobre el borde de la placa. Esto reduce el riesgo de incendios, derrames y quemaduras.

AVISO

Peligro de lesiones
Cuando esté cocinando en baño María, es posible que la placa y el recipiente de cocción se quiebren debido al calentamiento excesivo. El recipiente de cocción en baño María no debe entrar en contacto directo con la parte inferior de la cacerola llenada con agua. Utilice solo utensilios de cocina resistentes al calor.

AVISO

Peligro de lesiones
Los utensilios de cocina pueden saltar hacia arriba debido a que existe líquido atrapado entre la base de los utensilios de cocina y la zona de cocción. Mantenga siempre la zona de cocción y la base de los utensilios de cocina secas.

Instalación y mantenimiento adecuados

Pídale al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o el fusible. Márquela para recordarla más fácilmente.

Este electrodoméstico debe ser correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado. Conéctelo sólo a una toma de corriente eléctrica correctamente conectada a tierra. Para obtener más información, consulte las Instrucciones de instalación.

Este electrodoméstico ha sido diseñado para uso doméstico normal únicamente. No está aprobado para uso en exteriores. Consulte la garantía. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con el fabricante.

No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios sobre este electrodoméstico ni cerca de él. Está específicamente diseñado para calentar o cocinar alimentos. El uso de productos químicos corrosivos al calentar o limpiar dañará el electrodoméstico y podría causar lesiones.

No utilice este electrodoméstico si no funciona correctamente o si ha sido dañado. Comuníquese con un centro de servicio técnico autorizado.

No cocine en una placa rota. Las soluciones de limpieza y los derrames pueden crear un riesgo de descarga eléctrica.

No repare ni cambie ninguna parte del electrodoméstico, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Remita todas las reparaciones a un centro de servicio técnico autorizado por la fábrica.

Para evitar un peligro de descarga eléctrica, antes de reparar el electrodoméstico, apague la alimentación eléctrica en el panel de servicio y trabe el panel para impedir que se encienda accidentalmente.

Interferencias electromagnéticas

AVISO

Esta placa de inducción genera y utiliza energía con frecuencia industrial, científica y médica (industrial, scientific and medical, ISM) que calienta los utensilios de cocina mediante un campo electromagnético. Ha sido sometida a pruebas y cumple con la Parte 18 de las normas de la Comisión Federal de Comunicaciones (Federal Communications Commission, FCC) para los equipos ISM. Esta placa de inducción cumple con los requisitos de la FCC para minimizar la interferencia con otros dispositivos en instalaciones residenciales. Las placas de inducción pueden causar interferencia con la recepción de la televisión o la radio. Si se produce interferencia, el usuario debe intentar corregir la interferencia de la siguiente manera:

– Cambiando la ubicación de la antena de recepción de radio o televisión.
– Aumentando la distancia entre la placa y el receptor.
– Conectando el receptor en una toma de corriente distinta a la del receptor.

Es responsabilidad del usuario corregir cualquier interferencia.

ATENCION

Las personas con marcapasos o con un dispositivo médico similar deben tener cuidado cuando se paren cerca de una placa de inducción en funcionamiento. Consulte con su médico o con el fabricante del marcapasos o del dispositivo médico similar para obtener más información sobre sus efectos en combinación con los campos electromagnéticos de una placa de inducción.

Ventilador de refrigeración

La placa está equipada con un ventilador de refrigeración en su parte inferior. Si la placa se encuentra sobre el cajón, no debe haber ningún objeto ni papel en su interior. Estos pueden ser succionados y pueden afectar la refrigeración del electrodoméstico o dañar el ventilador.

Debe haber una distancia mínima de ¾" (20mm) entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador.

Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California

AVISO

Este producto contiene una o más sustancias químicas que el estado de California sabe que provocan cáncer, defectos congénitos, u otro daño reproductivo.

Elementos que pueden dañar el electrodoméstico

- **Rayas en las superficies de cerámica:** los utensilios de cocina de base áspera rayan la cerámica.
- **Sal, azúcar y arena:** la sal, el azúcar y la arena rayan la cerámica. Nunca utilice la placa como una superficie de trabajo o para apoyar elementos.
- **Utensilios de cocina sobrecalentados:** evite calentar cacerolas o ollas vacías.
- **Utensilios de cocina calientes:** coloque cacerolas y ollas calientes en el área operativa o en el borde. Esto puede causar daños.
- **Objetos duros y filosos:** si caen objetos duros o filosos en la placa calentadora, esta puede dañarse.
- **Fuentes que se desbordan:** los productos de azúcar y con azúcar pueden dañar la placa calentadora. Elimine estos productos inmediatamente con un raspador de vidrio.
- **Papel de aluminio y plástico:** Las fuentes de papel de aluminio y plástico se derretirán en las placas calentadoras calentadas. La película protectora para estufas no es apta para su placa.
- **Agentes de limpieza no aptos:** puede producirse la decoloración metálica reluciente de la cerámica por el uso de agentes de limpieza no aptos y por la abrasión de los utensilios de cocina.

Protección medioambiental

Consejos para ahorrar energía

- Coloque siempre en los recipientes la tapa correspondiente. Al cocinar sin tapa el consumo de energía se multiplica por cuatro. Utilice una tapa de cristal para poder tener visibilidad sin necesidad de levantarla.
- Utilice recipientes con la base gruesa y plana. Las bases curvas aumentan el consumo de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. En caso contrario puede producirse un derroche de energía. Observe: El fabricante suele indicar el diámetro superior del recipiente. Éste es por lo general superior al diámetro de la base del recipiente.
- Seleccione recipientes del tamaño adecuado a la cantidad de alimento que se vaya a preparar. Un recipiente de gran dimensión y medio lleno, consume mucha energía.
- Cocine con poca agua. De esta manera, se ahorra energía y, además, se mantienen las vitaminas y minerales de la verdura.
- Seleccione un nivel de potencia más bajo.

La Cocción por Inducción

Ventajas de la cocción por inducción

La cocción por inducción supone un cambio radical en la forma tradicional de calentamiento: el calor se genera directamente en el recipiente. Por este motivo, presenta una serie de ventajas:

- Ahorro de tiempo al cocinar, al freír y al calentar directamente el recipiente.
- Ahorro de energía.
- Cuidados y limpieza más sencillos. Los alimentos que hayan rebosado no se queman con tanta rapidez.
- Control de calor y seguridad. La placa suministra energía o la corta inmediatamente al actuar sobre el mando de control. La zona de cocción por inducción deja de suministrar calor si se retira el recipiente sin haberla desconectado previamente.

Recipientes apropiados

Recipientes ferromagnéticos

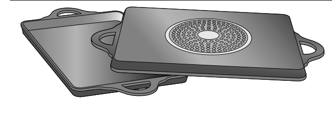
Solo son recipientes adecuados para cocinar por inducción. Los recipientes ferromagnéticos pueden ser de:

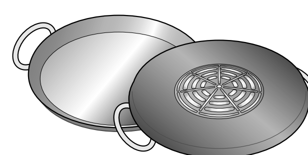
- Acero esmaltado.
- Hierro fundido.
- Vajilla de acero inoxidable especial para inducción.

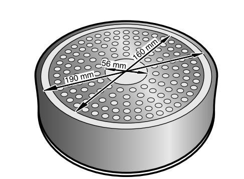
Para saber si los recipientes son adecuados, comprobar que sean atraídos por un imán.

Otros recipientes aptos para inducción

Existe otro tipo de recipientes especiales para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad.







Al utilizar recipientes grandes con un área ferromagnética de diámetro más pequeño, se calienta únicamente la zona ferromagnética, de manera que la distribución de calor puede no ser homogénea.

Los recipientes con zonas de aluminio insertadas en la base reducen el área ferromagnética; por lo tanto, el calor suministrado puede ser menor o puede llegar a tener problemas de detección.

Para obtener buenos resultados de cocción, se recomienda que el diámetro del área ferromagnética del recipiente se ajuste al tamaño de la zona de cocción. Si el recipiente no es detectado en una zona de cocción, pruébelo en la zona de diámetro inmediatamente inferior.

Recipientes no apropiados

No utilizar nunca recipientes de:

- Acero fino normal.
- Vidrio.
- Barro.
- Cobre.
- Aluminio.

Características de la base de los recipientes

Las características de la base de los recipientes pueden influir en la homogeneidad del resultado de la cocción. Los recipientes fabricados con materiales que ayudan a difundir el calor, como los recipientes “sándwich” de acero inoxidable, reparten el calor de manera uniforme y ahorran tiempo y energía.

Ausencia de recipiente o tamaño inadecuado

Si no se coloca un recipiente sobre la zona de cocción seleccionada, o este no es del material o del tamaño adecuado, el nivel de cocción que se visualiza en el indicador de la zona de cocción parpadeará. Colocar el recipiente adecuado para que deje de parpadear. Si se tarda más de 90 segundos, la zona de cocción se apaga automáticamente.

Recipientes vacíos o con base fina

No calentar recipientes vacíos ni utilizar recipientes con base fina. La placa de cocción está dotada de un sistema interno de seguridad, pero un recipiente vacío puede calentarse tan rápidamente como para que la función “Automatic deactivation” (Desactivación automática) no tenga tiempo de reaccionar y puede alcanzar una temperatura muy elevada. La base del recipiente podría llegar a derretirse y dañar el cristal de la placa. En este caso, no tocar el recipiente y apagar la zona de cocción. Si después de enfriarse no funciona, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Detección de recipiente

Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección de recipiente, que varía en función del material del recipiente que se está utilizando. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de su recipiente.

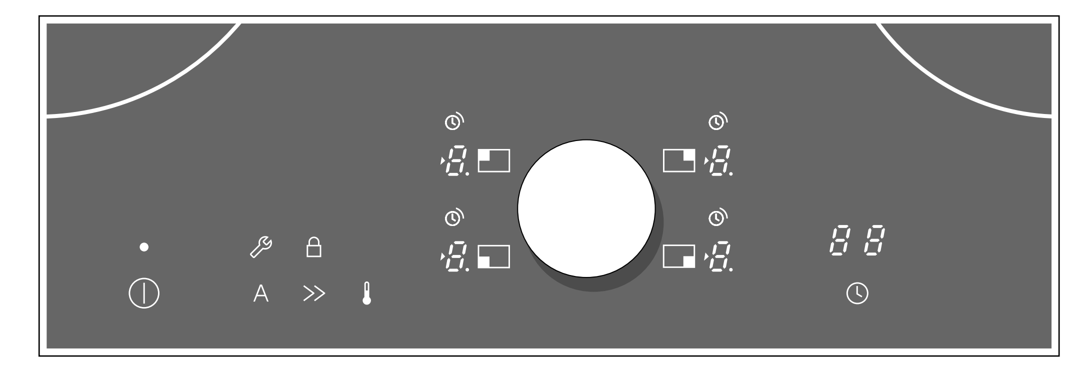
Para familiarizarse con la unidad

En esta sección, se describen el panel de control, los elementos des calentamiento y las pantallas.

Estas instrucciones se aplican a varia placas.

La página 2 contiene una lista de modelos y dimensiones.

El panel de control



Superficies de mando	Función
⏻	Interruptor principal
A	Precalentamiento rápido y menú de ajustes básicos
»	Powerboost y seguro para niños
🌡	Freír
◷	Programación del tiempo

Indicadores	
🔧	Ajustes básicos
🔒	Seguro para niños
1-9	Niveles de potencia
0	Operatividad y calor residual
A	Precalentamiento rápido
P	Función Powerboost
◷	Programación del tiempo

Las zonas de cocción

Zona de cocción	Activar y desactivar
○ Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado.
◎ Zona doble	La zona se enciende de forma automática utilizando un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona exterior.
Utilizar sólo recipientes aptos para la cocción por inducción, ver apartado “Recipientes apropiados".	

Indicador de calor residual

La parrilla tiene un indicador de calor residual en cada placa de cocción, para indicar cuáles placas están todavía calientes. Se debe evitar tocar la placa de cocción que muestre esta indicación.

Aunque la parrilla pueda estar apagada, el 0 indicador estará girando y se mantendrá iluminado mientras la placa de cocción esté caliente.

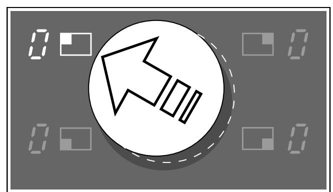
Cuando el sartén se retira sin apagar la placa de cocción, el indicador y el ajuste de calor seleccionado aparecerán alternadamente.

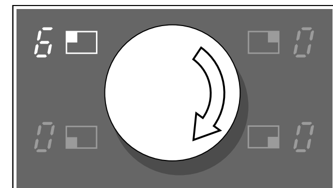
Superficie de control rotatorio con perilla removible

La superficie de control rotatorio es la zona de programación en la cual se puede usar la perilla para seleccionar las placas de inducción y el nivel de potencia.

La perilla se centra automáticamente en la superficie de control rotatorio.

La perilla es magnética y se coloca sobre la superficie de control rotatorio. Cuando se hace girar la perilla, se enciende la placa de inducción correspondiente. Los ajustes de calor se seleccionan girando la perilla.





Quitar la perilla

La perilla se puede quitar para facilitar la limpieza.

La perilla también se puede quitar mientras la placa de cocción está funcionando. Todas las placas de cocción se apagan después de tres segundos.



ATENCION

Si un objeto metálico se pone sobre el panel rotatorio durante estos tres segundos, la placa de cocción puede seguir calentándose. Por eso, siempre apague la parrilla usando el interruptor eléctrico principal.

Cómo cuidar la perilla magnética

La perilla tiene un poderoso imán dentro. No ponga la perilla cerca de medios magnéticos que contengan datos, como cintas de video, discos, tarjetas de crédito y tarjetas con cintas magnéticas. Podrían dañarse. Además, podrían causar interferencia en los monitores y en los televisores.

ATENCION

Los implantes electrónicos, como los marcapasoss y bombas de insulina pueden resultar afectados por los campos magnéticos. Nunca ponga la perilla en su bolsa. Debe mantenerse por lo menos a 10 cm de un marcapasos.

Nota: La perilla es magnética. Las partículas de metal que se adhieren a la parte inferior podrían rallar la superficie de la parrilla. Siempre limpie a fondo la perilla de control.

Interruptor de alimentación eléctrica principal

Use el interruptor principal para encender el circuito electrónico del panel de control. Ahora la placa está lista para su uso.

Conectar:
Presionar el símbolo Ⓘ. Suena una señal acústica. Se iluminan todos los indicadores.

Desconectar:
Presionar el símbolo Ⓘ. Los indicadores se apagan. La placa de cocción está desconectada. El indicador de calor residual permanece iluminado hast que las zonas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

Para encender la placa

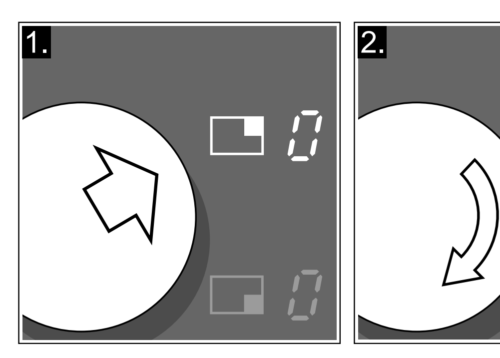
En este capítulo, aprenderá cómo ajustar los elementos de calentamiento. La tabla contiene los valores de calor para diversos alimentos.

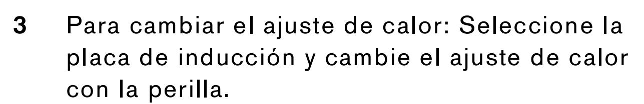
Ajustar las configuraciones de calor:

La parrilla tiene que estar encendida.

1 Seleccione la placa de inducción deseada. Para hacerlo, mueva la perilla hacia la placa requerida.

2 Gire la perilla hasta que se muestre el ajuste de calor deseado.





3 Para cambiar el ajuste de calor: Seleccione la placa de inducción y cambie el ajuste de calor con la perilla.

Nota: La configuración de calor seleccionada parpadeará si no se pone una sartén sobre la placa de inducción. Después de un cierto tiempo, la placa se desconecta.

Para apagar una placa de inducción

Seleccione la placa y gire la perilla hasta que aparezca 0 . La placa se apaga y el indicador de calor residual se enciende

Nota: La parrilla se apaga automáticamente cuando todas las placas de inducción han sido apagadas por un periodo de tiempo fijado. Si la parrila todavía está caliente, se encenderá el indicador de calor residual. Si la parrilla se enciende pocos segundos después de apagarla, los ajustes más recientes se mantendrán vigentes. Para volver a los últimos ajustes seleccionados, elija una placa de cocción.

Tabla de valores

La siguiente tabla proporciona algunos ejemplos. Los tiempos de cocción puede variar según el tipo, el peso y la calidad de los alimentos. Por lo tanto, es posible que se produzcan desviaciones.

Nota: Durante la cocción, los estofados o los platos líquidos, como sopas, salsas o bebidas, pueden calentarse muy rápidamente de manera inadvertida y derramarse o salpicar. Por este motivo, se recomienda que revuelva en forma continua, a fin de que los alimentos se calienten a un nivel de potencia apto.

Nivel de cocción	Proceso de cocción	Ejemplos
9	cocer levemente	agua
	sofreír	carne
	calentar	aceites, líquidos
	dar un hervor	sopas, salsas
9-8.	escaldar	verduras.
8-6	asar	carne, papas
7-5	asar	pescado
7-6	hornear	platos a base de harina, platos a base de huevo
	completar la cocción con la olla destapada	líquidos
6-5	dorar	harina, cebollas
	tostar	almendras, pan rallado
	derretir	tocino
	reducir	caldos concentrados, salsas
5-4	dejar cocer con la olla destapada	albóndigas, guarniciones de sopas, carnes para sopas, huevos tibios
4-3	dejar cocer con la olla destapada	salchichas cocidas
5-4	cocinar al vapor	verduras, papas, pescado
	rehogar	verduras, frutas, pescado
	cocer a fuego lento	rollos de carne, asados, verduras
3.-2.	cocer a fuego lento	estofado de carne
4.-3.	dejar cociendo con la tapa puesta	sopas, salsas
3.-2.	descongelar	alimentos congelados
3-2	fuentes	arroz, frijoles secos
	cuajar	platillos a base de huevo
2-1.	calentar/mantener caliente	sopas, pucheros, verduras en salsas
	fundir	mantequilla, chocolate

Función para freír

Esta función se usa para freír en las placas de inducción frontales, regulando la temperatura del sartén.

Ventajas al freír

La zona de cocción sólo clienta cuando es necesario. De este modo se ahorra energía. El aceite y la grasa no se sobrecalientan.

⚠ ATENCION

– Nunca deje aceite ni grasa cocinándose sin supervisión.
  – Coloque la olla en el centro del elemento. Asegúrese de que la base de la olla tenga el diámetro adecuado.
  – No cubra la olla con una tapa. La regulación automática no funcionará. Se puede utilizar una protección de malla contra salpicaduras sin afectar la regulación automática.
  – Únicamente utilice grasa o aceite aptos para freír. Cuando utilice mantequilla, margarina, aceite de oliva o manteca de cerdo, seleccione el valor de temperatura **min**.
  – La Función Freír no es apto para hervir.

Sartenes para la función freír

Hay disponibles sartenes óptimos para esta función, pueden adquirirse con posterioridad, como accesorio opcional, en comercios especializados o en nuestro servicio de asistencia técnica. Indicar siempre la referencia correspondiente.

- **GP900001** pequeño (Ø 5.9 in./15 cm)
- **GP900002** mediano (Ø 7.08 in./18 cm)
- **GP900003** grande (Ø 8.26 in./21 cm)

Las sartenes son antiadherentes. También es posible freír alimentos con poco aceite.

Los niveles de temperatura

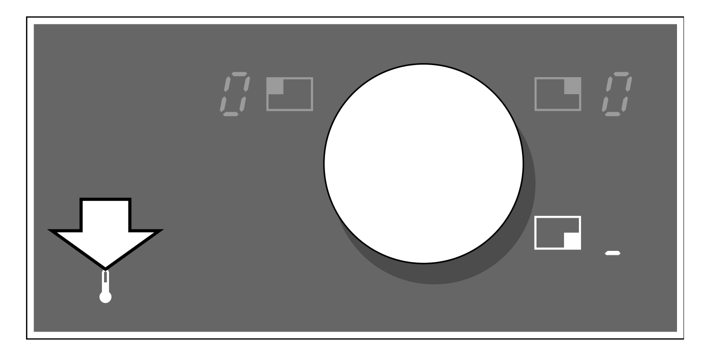
Nivel de potencia	Temperatura	Apropiado para
max	alta	p. ej. delicias de patatas, patatas salteadas y bistecs poco hechos.
med plus	media - alta	p. ej. frituras finas como congelados empanados, escalopes, ragú, verduras.
med	baja - media	p. ej. frituras finas como filetes rusos y salchichas, pescado.
min	baja	p. ej. tortillas, con mantequilla, aceite de oliva o margarina

Así se programa

Seleccionar el nivel de temperatura adecuado de la tabla. Colocar la sartén en la zona de cocción.

La placa de cocción debe estar encendida.

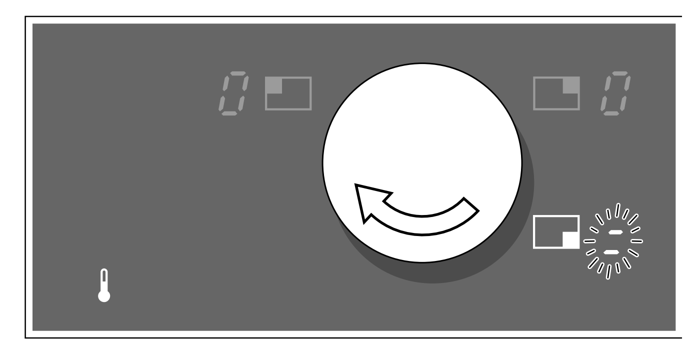
1 Seleccionar la zona de cocción.
2 Pulsar el símbolo 🌡. El indicador _ se ilumina en la indicación visual de la zona de cocción.



A cada indicador le corresponde un nivel de temperatura:

_	nivel de temperatura baja
=	nivel de temperatura baja-media
≡	nivel de temperatura media-alta
≡.	nivel de temperatura alta

3 En los 5 siguientes segundos, seleccionar el nivel de temperatura deseada con el control giratorio. Los indicadores _ se iluminan. La función freír se habrá activado.



Los indicadores _ parpadean hasta que se alcanza la temperatura de fritura. Entonces suena una señal.

4 Agregar aceite en la sartén y a continuación, añadir los alimentos. Como es habitual, dar la vuelta a los alimentos para evitar que se quemen.

Apagar la Función Freír

Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo 🌡. A continuación, retirar la sartén.

Tabla de alimentos fritos

La tabla muestra qué nivel de fritura es adecuado para determinados alimentos. El tiempo de fritura puede depender del tipo, peso, grosor y calidad de los alimentos. Los niveles de fritura indicados están diseñados para los sartenes del sistema. Los niveles de fritura pueden variar si se usan otros sartenes para freír.

		Nivel de fritura	Tiempo total de fritura desde la señal
Carne	Escalopas rebosadas (5/8"/1.5 cm de grueso)	med plus	6-10 min
	Fillete, término medio (1"/ 2.5 cm de grueso)	med plus	6-10 min
	Costillas con o sin hueso	med	10-17 min
	Costillas de cordero, término medio (½"/1 cm)	med	8-15 min
	Bistec, poco hecho (¾"/3 cm de grueso)	max	6-8 min
	Bistec, término medio o bien cocido (¾"/3 cm de grueso).	med plus	8-12 min
	Pechuga de pollo (1"/ 2.5 cm de grueso)	min	20-30 min
	Pechuga de pollo, frita	min	25-35 min
	Salchichas/Hot dogs (Ø½-1⅛" / 1-3 cm)	med	8-20 min
	Hamburguesas	med	6-12 min
	Bisteces delgados	med plus	7-12 min
	Pastel de carne	med plus	6-10 min
	Panza de cerdo	min	5-8 min
Pescado	Pescado, frito (entero)	med	15-25 min
	Filete de pescado, natural o empanizado	med / med plus	10-20 min
	Filete de salmón (1"/2.5 cm de grueso)	med	8-12 min
	Filete de atún, bien cocido (1"/2.5 cm thick)	med	8-12 min
	Gamas y camarones	med plus	4-8 min
	Mariscos	med plus	5-8 min
Platillos a base de huevo	Crepas	med	freír una por una
	Omelettes	min	freír una por una
	Huevos fritos	min	2-6 min
	Huevos revueltos	min	2-4 min
	Pan francés	min	freír uno por uno
Papas	Papas salteadas hechas con papas hervidas	max	6-12 min
	Papas salteadas hechas con papas crudas*	med	15-25 min
	Papas, en cubitosd	min	20-30 min
Vegetales	Ajo, cebolla	min	2-10 min
	Calabacitas, berenjenas	med	4-12 min
	Hongos	med plus	10-15 min
	Vegetales salteados	med plus	10-12 min
Platillos precoci-dos	Platillos a base de papas, como p. ej. papas a la francesa	med	10-15 min
	Platillos a base de papas, como por ejemplo, papas en cubitos	min	10-20 min
	Pasta (hervida con agua)	min	4-6 min
Otros	Fideos de arroz / Arroz frito	max	8-15 min
	Camembert / Queso	med	7-10 min
	Tofu	med	8-12 min
	Pan dulce frito	med	6-10 min
	Almendras/nueces/piñones*	min	3-7 min

* Use un sartén frío.

Bloqueo para niños

Puede usar el bloqueo para niños, a fin de evitar que estos enciendan la placa de manera accidental.

Activar y desactivar el seguro para niños

Para poder utilizar el seguro para niños hay que activar la función c2 del menú de los ajustes básicos.

La placa de cocción debe estar apagada.

Activar: Encender la placa de cocción, en unos segundos el indicador 🔒 se ilumina. A continuación, pulsar el símbolo » durante más de 4 segundos hasta que suene una señal acústica. La placa de cocción queda bloqueada. Transcurrido un tiempo el indicador 🔒 se apaga.

Desactivar: Encender la placa de cocción, en unos segundos el indicador 🔒 se ilumina. A continuación, pulsar el símbolo » durante más de 4 segundos hasta que suene una señal acústica. Se ha desactivado el bloqueo.

Nota: El seguro para niños puede activarse o desactivarse por equivocación debido; al agua derramada durante la limpieza, alimentos que han rebosado o presencia de objetos sobre el símbolo ».

Función Precalentamiento Rápido

Todas las placas de cocción tienen una función de Precalentamiento Rápido

Desde el principio, seleccione el nivel de potencia deseado para una cocción lenta. Las placas de cocción se calientan a su máxima potencia y se conectan automáticamente al nivel de potencia previamente seleccionado.

El tiempo de Precalentamiento Rápido depende del nivel de potencia programado.

Así se programa

1 Seleccionar el nivel de potencia deseado para la cocción lenta. El nivel de potencia 9 no dispone de esta función.

2 Presionar el símbolo A.Se activa el precalentamiento rápido. En la indicación parpadean alternadamente A y el nivel de potencia seleccionado previamente .

La función se desconecta pasado un tiempo que varía en función del nivel de potencia seleccionado. En la zona de cocción se conecta automáticamente el nivel de potencia lento. En la indicación sólo queda iluminado el nivel de potencia seleccionado previamente. El tiempo de cocción se puede modificar, el valor aparece en la indicación visual de la función programación del tiempo.

Consejos para usar el Precalentamiento Rápido

La función Precalentamiento Rápido no lleva los alimentos hasta el punto de hervor	Está diseñada para conservar el valor nutricional del alimento al mismo tiempo que utiliza poca agua para cocinar. Agregue solamente unas dos tazas de agua a los alimentos para las placas de cocción grandes, y aproximadamente de tres cuartos a una taza de agua para las placas de cocción pequeñas. Cocine el arroz con el doble de agua. La función Precalentamiento Rápido no es adecuada para alimentos que se cocinan en grandes cantidades de agua (p. ej. pasta).
La leche y los alimentos que producen mucha espuma se derramarán por hervor.	Use una cacerola alta.
La leche se pegará.	Enjuague la olla con agua fría antes de llenarla.
Al freír, es posible que los alimentos se peguen a la olla.	Precaliente la olla y acéitela antes de agregar alimentos. No dé vuelta los alimentos demasiado temprano. Los alimentos se separarán de la parte inferior de la olla después de cocinarlos durante un período breve.

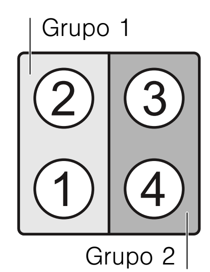
Función Powerboost

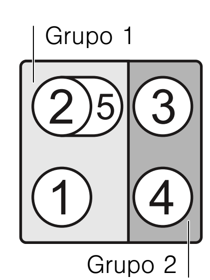
Con la función Powerboost se pueden calentar grandes cantidades de agua más rápidamente que utilizando el nivel de potencia 9.

Esta función permite aumentar la potencia máxima de la zona de cocción en la que es utilizada.

Limitaciones de uso

Esta función está disponible en todas las zonas de cocción, siempre que la otra zona del mismo grupo no esté en funcionamiento, (ver imagen). De lo contrario, en la indicación visual de la zona de cocción seleccionada parpadearán P y 9; a continuación se ajustará automáticamente el nivel de potencia 9.





Así se activa

La placa de cocción debe estar conectada.

1 Seleccionar la zona de cocción. Se ilumina el indicador correspondiente.

2 Presionar el símbolo ≫ . El indicador P se ilumina. La función se habrá activado.

Así se desactiva

1 Seleccionar la zona de cocción. Se ilumina el indicador correspondiente.

2 Presionar el símbolo ≫. La letra P deja de visualizarse y volverá al nivel de potencia 9. La función se habrá desactivado.

Nota: En algunos casos, la función puede desactivarse automáticamente para proteger los componentes electrónicos internos de la placa.

Función programación del tiempo

Esta función se puede utilizar de dos formas diferentes:

- para apagar automáticamente una zona de cocción.
- como reloj avisador.

Tiempo de cocción

Usted puede utilizar la función Timer para programar un tiempo de cocción para cualquier elemento. El elemento se apagará en forma automática una vez que haya transcurrido el tiempo programado.

⚠ **ATENCION**

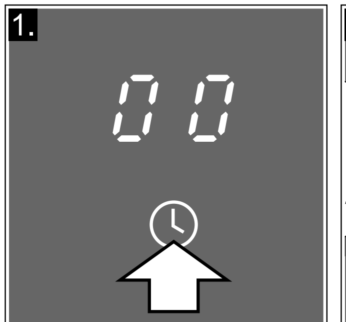
– Al utilizar el temporizador, siempre supervise la placa y no permita que nada se derrame por hervor ni se queme. Los derrames por hervor pueden provocar humo, y algunos alimentos y aceites pueden prenderse fuego si quedan con valores de alta temperatura.
  – Esta función no debe utilizarse durante períodos prolongados, especialmente con valores de alto calor.
  – Asegúrese de que la placa esté apagada con el interruptor de alimentación eléctrica principal después de cada uso.

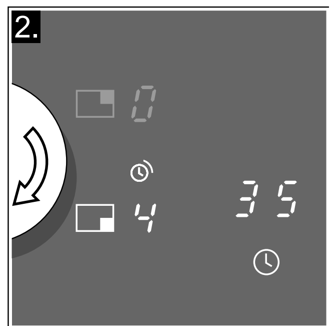
Fijar un tiempo de cocción

La parrilla debe estar prendida.

1 Seleccione la placa de cocción y el nivel de calor requerido. Después, toque el símbolo ⏲ . 00 aparece en la pantalla de la función de temporización. El ⏲ indicador se enciende en la placa de cocción seleccionada.

2 Programe el tiempo de cocción usando la perilla.





Después de unos segundos, el temporizador empezará a realizar una cuenta regresiva. El tiempo de cocción más breve se muestra en la pantalla.

Una vez transcurrido el tiempo

Una vez transcurrido el tiempo, la zona de cocción se desconecta. Suena una señal de aviso.

En la zona de cocción parpadea un 0 y en la indicación visual de la función programación del tiempo 00.

Al pulsar el símbolo ⏲, los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Corregir el tiempo

Seleccione la placa de cocción deseada y a continuación toque el símbolo⏲ . Cambie el tiempo de cocción usando la perilla.

Cancelar el tiempo de cocción

Seleccione la placa de cocción deseada y a continuación toque el símbolo⏲ . Después gire la perilla hasta que se muestre el símbolo00 . El⏲ indicador se apaga.

Nota:

- Puede fijar un tiempo de cocción de hasta 90 minutos.
- Seleccione una placa para ver el tiempo de cocción restante.
- Después de un corte de corriente, la función del temporizador se cancelará.

Temporizador de cocina

El temporizador puede ser ajustado para periodos de hasta 90 minutos. Es independiente de los demás ajustes. Esta función no desconecta automáticamente una placa de inducción.

Ajustar el Temporizador de Cocina

La parrilla debe estar prendida.

1 Toque el símbolo ⏲ . 00 aparece en la pantalla de función de temporizador.
2 Programe el tiempo de cocción usando la perilla.

El temporizador de cocina comienza a realizar la cuenta regresiva después de unos segundos.

Una vez transcurrido el tiempo

Suena una señal de aviso. En la indicación visual de la función programación del tiempo parpadea 00. Al pulsar el símbolo ⏲, los indicadores se apagan y la señal acústica finaliza.

Cambiar el tiempo

Toque el símbolo⏲ y cambie el tiempo de cocción con la perilla.

Cancelar el tiempo

Toque el símbolo ⏲ y a continuación gire la perilla hasta que 00 aparezca en la pantalla de tiempo.

Notas

- El temporizador se desactivará después de un corte de energía eléctrica.
- La función de apagado automático de una placa y la función del temporizador pueden operarse ambas simultáneamente.

Limitación automática de tiempo

Si una zona de cocción está en funcionamiento durante un período de tiempo prolongado y no se lleva a cabo ninguna modificación en el ajuste, se activa la limitación automática de tiempo.

La zona de cocción deja de calentar. En la indicación visual de la zona de cocción aparece el indicador de calor residual.

Cuando se activa la limitación automática, ésta se rige en función del nivel de potencia seleccionado (de 1 a 10 horas).

Valores básicos

El electrodoméstico tiene varios valores básicos. Puede ajustar estos valores según el modo en el que cocina habitualmente.

c 1	**Para desactivar la alarma** Una breve alarma confirma que se ha tocado un ícono, una alarma larga advierte que se ha llevado a cabo una operación incorrecta.	0 la mayoría de las señales están inactivas 1 todas las señales están activadas*
c2	**Seguro para niños** Esta opción permite activar la función de protección para niños.	0 activación de seguro para niños no permitida* 1 activación de seguro para niños permitida
c3	**Cómo regresar a los ajustes de fábrica de la parrilla** Esta función elimina los ajustes que se hicieron con el menú de función especial, utilizando el menú de ajustes d.	d volver a los ajustes de fábrica
c4	**Selección de placas de inducción** La última placa de inducción que fue programada siempre permanece seleccionada. Esto se puede cambiar. La placa solamente permanecerá seleccionada por 5 segundos. Para activar y desactivar la función, seleccione t. o bien t con el control de ajustes.	t ajuste activado t. ajuste desactivado
c5	**Función de Administración de Potencia** Esta función se usa para limitar la potencia total de la parrilla. Existen 19 niveles. Los niveles intermedios están marcados con un punto.	1 = 1000 W potencia mínimar 1. - 9 = 1500 a 9000 W 9. = 9500 W potencia máxima

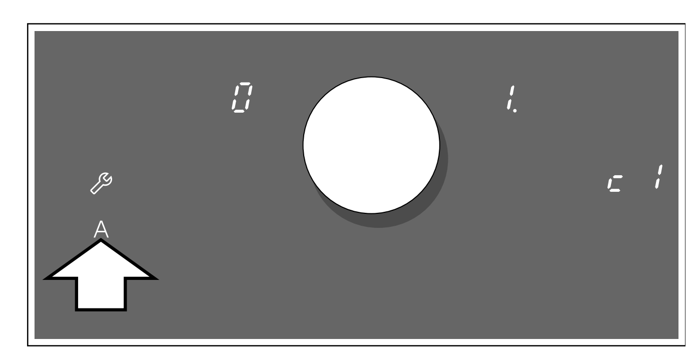
*Ajustes básicos

Para cambiar los ajustes básicos

La parrilla tiene que estar apagada.

1 Encienda la parrila usando el interruptor principal.

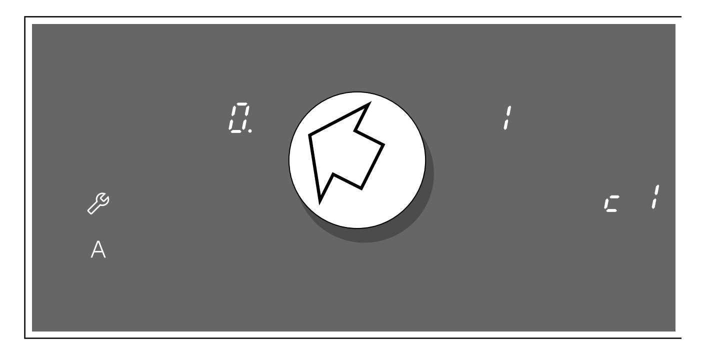
2 En los siguientes 10 segundos aparecerá 🔧 el indicador. Toque el símbolo A por al menos cuatro segundos, hasta que escuche el segundo sonido de confirmación.



C y 1 también aparecen en la pantalla del temporizador.

3 Toque A hasta que se muestre el indicador de función deseado.

4 Seleccione el valor deseado usando la perilla. Gire la perilla hasta el ajuste deseado. El valor seleccionado se indicará con un punto (ver figura).



5 Toque de nuevo A por al menos cuatro segundos, hasta que se oiga el sonido para confirmar.
Los ajustes han sido almacenados correctamente.

Salir del menú de ajustes básicos
Para salir del menú de ajustes básicos, apague la parrila con el interruptor principal.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza diaria

Nota: Los productos de limpieza recomendados hacen referencia a un tipo de limpiador y no significan que sea obligatorio utilizar una marca específica.

Placa de cocción vitrocerámica

ATENCION

No aplique ningún producto de limpieza sobre el cristal mientras esté caliente. Utilice únicamente la cuchilla limpiacristales. Los humos que se generarían pueden ser peligrosos para la salud. Además, el producto de limpieza caliente puede agredir y dañar la superficie.

Limpie la superficie cuando se haya enfriado completamente, salvo para la siguiente excepción: limpie el azúcar caramelizado, el sirope de azúcar, las salsas de tomate y la leche inmediatamente utilizando la cuchilla limpiacristales (véase la tabla de cuidados especiales).

Limpie las salpicaduras con una esponja húmeda limpia o papel de cocina. Lave y seque. Si la mancha persiste, utilice vinagre blanco; lave.

Aplique una pequeña cantidad de limpiador para placas de vitrocerámica. Una vez seco, frote la superficie con un paño o papel de cocina limpio.

Molduras laterales de acero inoxidable

Use una fibra cuando haga la limpieza. Para suciedad moderada o abundante, usar un limpiador en polvo tal como BonAmi® o Soft Scrub® (sin cloro).

Limpiar usandouna esponja húmeda o un trapo, enjuagar y secar.

Perilla

Retire la perilla de la parrilla. Frótela con un paño caliente enjabonado, enjuague y seque. No use productos abrasivos ni lo restriegue. No coloque la perilla en el lavatrastes o en el agua del fregadero. Si no, podría dañarse.

Pautas de limpieza

Utilice únicamente pequeñas cantidades de producto de limpieza; aplíquelo sobre una toallita de papel o un paño limpios. Frote la superficie y luego púlala con una toallita de papel seca.

Para obtener los mejores resultados, utilice limpiadores para placas de vitrocerámica, como por ejemplo BonAmi® o Soft Scrub® (sin lejía), y vinagre blanco.

Evite estos productos de limpieza

- Limpiacristales que contengan amoniaco o lejía de cloro. Estos ingredientes pueden provocar daños o manchas irreparables en la placa de cocción.
- Limpiadores cáusticos. Productos como Easy Off® pueden manchar la superficie de la placa de cocción.
- Limpiadores abrasivos.
- Los estropajos metálicos y los estropajos abrasivos, como por ejemplo Scotch Brite®, pueden provocar arañazos y/o dejar marcas metálicas.
- Los estropajos con detergente integrado, como SOS®, pueden rayar la superficie.
- Los limpiadores en polvo con lejía de cloro pueden provocar manchas irreparables en la placa de cocción.
- Limpiadores inflamables, como el líquido de mecheros o WD-40.

Tablas de limpieza

Tipo de suciedad	Posible solución
Azúcar caramelizado, sirope de azúcar, leche o salsas de tomate. Películas o láminas de plástico fundidas. Este tipo de suciedades DEBEN LIMPIARSE INMEDIATAMENTE. Si no se limpian inmediatamente, podrían provocar daños permanentes en la superficie.	Limpie este tipo de manchas mientras la superficie todavía esté caliente utilizando la cuchilla limpiacristales. Utilice una cuchilla nueva. Extraiga la sartén y apague el aparato. Póngase una manopla y sujete la cuchilla en un ángulo de 30° teniendo cuidado de no rayar o arañar el cristal. Empuje la suciedad hacia fuera del área térmica. Cuando la superficie esté fría, limpie los restos de suciedad y aplique un limpiador para placas de vitrocerámica.. ⚠ **AVISO** **peligro de lesiones** La cuchilla está muy afilada. Peligro de daños por cortes. Proteger la cuchilla cuando no se esté utilizando. Reemplazar inmediatamente la cuchilla cuando presente desperfectos.
Restos de comida pegados, rayas oscuras y manchas	Coloque una toallita de papel o una esponja húmedas encima de la mancha durante 30 minutos para ablandarla. Utilice un rascador de plástico y limpiador para placas de vitrocerámica o utilice la cuchilla limpiacristales. Lave y seque.
Salpicaduras grasientas	Limpie la grasa con un paño o una esponja con detergente; Lave completamente y seque. Aplique limpiador para placas de vitrocerámica.
Marcas de metal: manchas iridiscentes	Es posible que las sartenes con bases de aluminio, cobre o acero inoxidable dejen marcas. Trátelas inmediatamente con limpiador para placas de vitrocerámica cuando la superficie esté fría. Si las marcas no desaparecen, intente utilizar un limpiador abrasivo débil (Bon Ami®,Soft Scrub® sin lejía) y una toallita de papel húmeda. Lave y vuelva a aplicar limpiador para placas de vitrocerámica. Si las marcas metálicas no se limpian antes de volver a calentar la placa, se volverán muy difíciles de quitar.
Manchas profundas de agua: Derrames de líquidos de cocción calientes sobre la superficie	Los minerales de algunas aguas pueden penetrar en la superficie y provocar manchas Utilice vinagre blanco sin diluir, lave y seque. Vuelva a tratar con limpiador para placas de vitrocerámica. Limpie los derrames y las manchas antes de volver a utilizar la placa de cocción.
Arañazos en la superficie: Los arañazos pequeños son normales y no afectan a la cocción. El uso diario de un limpiador para placas de vitrocerámica puede suavizarlos y volverlos menos visibles.	Aplique limpiador para placas de vitrocerámica antes de utilizar la placa para quitar los granitos y las motas, por ejemplo de sal y otros condimentos. Para reducir los arañazos, utilice sartenes con una base suave, limpia y totalmente seca. Utilice el limpiador para placas de vitrocerámica recomendado de manera diaria. **AVISO:** Los anillos de diamante pueden rayar la superficie.

Mantenimiento

Este aparato no requiere más mantenimiento que la limpieza diaria. Para obtener los mejores resultados, aplique limpiador para placas de vitrocerámica a diario.

Resolución de problemas

Si encuentra un problema, suele ser solo algo menor. Antes de llamar al servicio a clientes, tenga en cuenta las sugerencias y las instrucciones que aparecen a continuación:

> ⚠ **ATENCION**
>
> Las reparaciones solo deben ser realizadas por un técnico capacitado.
> Si su electrodoméstico es reparado en forma incorrecta, esto puede causar un riesgo de lesiones físicas graves o de muerte.

Falla	Causa	Acción
La placa no funciona	Se ha interrumpido la alimentación eléctrica.	Use otros electrodomésticos para verificar si se ha producido un corte de alimentación eléctrica. Verifique si hay un problema con el disyuntor de la instalación eléctrica.
	El electrodoméstico no se ha conectado correctamente, de acuerdo con el diagrama de conexiones.	Asegúrese de que el electrodoméstico se haya conectado correctamente.
	Mal funcionamiento del sistema electrónico.	Comuníquese con el servicio de asistencia técnica.
La placa se apagó sola	Se presionó accidentalmente el interruptor principal.	Vuelva a encender la unidad. Ingrese sus valores nuevamente.
La pantalla titila (no hay alimentación eléctrica) cuando coloca una olla sobre un elemento de inducción.	La olla no es ferromagnética	Verifique la parte inferior de la olla con un imán.
	El diámetro de la olla es demasiado pequeño.	Use una olla del diámetro apropiado para el elemento.
		Si la pantalla continúa sin encenderse cuando usted apaga y enciende el elemento nuevamente, desconecte el electrodoméstico desde el disyuntor. Espere 20 segundos y, luego, conéctelo de nuevo.
La pantalla de la función Powerboost titila y luego se apaga	El elemento está demasiado caliente.	La función Powerboost hace operar al elemento con la mayor potencia posible. Durante tiempos de cocción prolongados, es posible que la función apague el elemento para proteger a la placa del calentamiento excesivo. Puede continuar utilizando la placa si la pantalla no está titilando.
Pantalla E y números	Se ha producido una falla eléctrica.	Use el disyuntor del edificio o los diyuntores de su caja de disyuntores para apagar la unidad y luego volver a encenderla. Si vuelve a aparecer la misma pantalla, llame a servicio a clientes.
Pantalla F y números	Su unidad ha detectado una falla.	La siguiente tabla de fallas enumera las medidas que puede tomar para corregir el problema.

Mensajes de error

Indicador	Fallo	Solución
Er + númerod + número / 2 + número	Fallo en el sistema eléctrico.	Desconecte la parrilla de la corriente. Espere 30 segundos y conéctela otra vez. Si la advertencia continúa, contacte el servicio de asistencia técnica.
F0 / F9	Existe un error interno en la operación.	Desconecte la parrilla de la corriente. Espere unos 30 segundos antes de conectarla de nuevo. Si la advertencia continúa, contacte el servicio de asistencia técnica.

No coloque sartenes calientes sobre el panel de control

Indicador	Fallo	Solución
H	El sistema electrónico se ha sobrecalentado, y la placa correspondiente ha sido desconectada.	Espere hasta que el sistema electrónico se haya enfriando completamente. A continuación, presione cualquier símbolo en la parrilla. Si la advertencia continúa, contacte el servicio de asistencia técnica.
F4	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y todas las placas han sido desconectadas.	Espere hasta que el sistema electrónico se haya enfriando completamente. A continuación, presione cualquier símbolo en la parrilla. Si la advertencia continúa, contacte el servicio de asistencia técnica.
U1	El voltaje de alimentación está fuera de los límites de operación normales.	Por favor contacte a su compañía de electricidad local.
U2 / U3	La placa se ha sobrecalentado y se ha desconectado para proteger su superficie de cocción.	Espere hasta que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente antes de volver a conectarlo.
No coloque sartenes calientes sobre el panel de control		

Notas

- Es posible que la vitrocerámica presente áreas desparejas en la superficie debido a la naturaleza del mismo material. Debido al acabado espejado de la superficie de cocción, es posible que hasta las burbujas más pequeñas, de menos de 1 mm de diámetro, sean visibles. Estas burbujas no tienen efecto adverso alguno sobre la operación de la placa ni sobre la durabilidad de la superficie de cocción de vitrocerámica.
- Según la encimera que haya en la cocina, puede haber una separación asimétrica entre la unidad de la placa y la encimera. Por este motivo, toda la unidad de la placa tiene a su alrededor un sello flexible.

Ruidos de funcionamiento normales de la placa de cocción

La tecnología de inducción se basa en la generación de campos electromagnéticos. De esta manera, el calor se genera directamente en el fondo del utensilio de cocina. Dependiendo del método de fabricación, las ollas y sartenes pueden hacer distintas clases de ruidos y vibraciones. Estos ruidos se pueden describir de la siguiente manera:

Un zumbido profundo (como el de un transformador)

Este ruido aparece al cocinar con un nivel de potencia alto. Se basa en la cantidad de energía que la placa de cocción transfiere al utensilio de cocina. El ruido desaparece o disminuye al reducir el nivel de potencia.

Un silbido suave

Este ruido aparece cuando el recipiente de cocción está vacío. Desaparece cuando se añade agua o alimentos al recipiente.

Un crujido

Este ruido se produce en los utensilios de cocina que constan de distintas capas de material superpuestas. Se debe a que las superficies de contacto entre los distintos materiales vibran. Este ruido se produce en el utensilio de cocina y puede variar en función de la cantidad de comida y del tipo de elaboración.

Un pitido fuerte

Este ruido se produce en los utensilios de cocina que constan de distintas capas de material superpuestas, cuando se utilizan simultáneamente al nivel de potencia máximo y en dos puntos de cocción diferentes. El ruido desaparece o disminuye al reducir el nivel de potencia.

Ruido del ventilador

Para que el sistema electrónico funcione correctamente es necesario regular la temperatura de la placa de cocción. Para ello, la placa de cocción está equipada con un ventilador que se pone en marcha para reducir y regular la temperatura del sistema electrónico. Es posible que el ventilador continúe funcionando después de apagar el aparato si la temperatura medida tras apagar la placa de cocción continúa siendo demasiado alta.

Los ruidos descritos anteriormente forman parte de la tecnología de inducción y no deben considerarse un desperfecto.

Servicio de atención al cliente

Si su aparato necesita una reparación, nuestro servicio de atención al cliente estará encantado de ayudarle. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar visitas innecesarias de los técnicos.

Cuando llame por teléfono, indique la referencia del producto (Nº E) y el número de fabricación (Nº FD) para que podamos ofrecerle un servicio cualificado. La placa de identificación con los números correspondientes los encontrará en la parte inferior del aparato. Para evitar tener que buscar los datos de su aparato cuando los precise, es aconsejable anotarlos aquí conjuntamente con el número de teléfono del Servicio de atención al cliente.

Nº E.	Nº FD.

Servicio de atención al cliente ☏

Tenga en cuenta que la visita del técnico del servicio de atención al cliente no es gratuito en caso de que el mal funcionamiento sea debido a un manejo incorrecto del aparato.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

US 877 442 4436
toll-free

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Gaggenau
BSH Home Appliances Ltd.
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614
+1 877 4GAGGENAU
USA
www.gaggenau-usa.com

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY

